

ڈالڈاکے 333 ذائقے



مسز شہناز حق

انتساب

اپنے شریک حیات
پروفیسر عبدالحق (پرنسپل گورنمنٹ کانسولج کھاریاں)
کے نام
جن کو دنیا بھر میں صرف میرے ہاتھ کا بنا ہوا کھانا پسند ہے

ڈالڈا کے 333 ذائقے

منٹن ڈشز

25	قیے کی ٹکیاں	11	شاہی الائیچی قورمہ
26	چپل کباب	11	حیدر آبادی پالک قورمہ
27	لذیذ ادرک کباب	13	لذیذ انڈا قورمہ
28	لذیذ اسٹیک	14	پیازی قورمہ
28	آلو اور قیمہ کے کباب	15	آلو کا پادامی قورمہ
29	گولا کباب	16	بھنے ہوئے پسندے
30	ایک کباب	17	دہی زیرہ پسندے
30	دم بخت کباب	17	تلے ہوئے لونگ پسندے
31	لذیذ چنا کباب	18	گوشت کے قتلے
32	خوشنڈا آفہ کے	18	منٹن ایک نوڈلز
32	بھنا ہوا مغز	19	لذیذ پیاز کیلجی
33	بھنی ہوئی کیلجی	19	لذیذ چینی میٹ
33	سادہ پیاز کیلجی	20	بکرے کے پائے
34	شاہی سرکہ مغز	21	سادہ گوشت کا سالن
34	بکرے کے لذیذ سری پائے	22	نوڈلز ٹومینو منٹن
35	پالک اور منٹن	22	مصالحہ چانپ
35	کر لیے گوشت کا لذیذ سالن	23	سادہ ادرک چانپ
36	اردی گوشت کا انوکھا ذائقہ	23	پوٹینو چانپ
37	پھول گو بھی اور قیمہ	24	انڈہ چانپ
38	منٹن اینڈ فرائی وچکی نیبل	25	کڑا سی گوشت
38	قیمہ بھری ہنز مرچیں		
39	کرم کلمہ اور گوشت		

58	سٹیم فیش	40	بھنڈی گوشت
59	سویت اینڈ سار فیش	41	قیر بھرے ٹینڈے
60	موگ پھلی اور جھینگا مچھلی	42	کالی مرچ پیاز گوشت
60	فیش اینڈ رائس	43	چاول گوشت انڈے کا سالن
61	جھینگا پلاؤ	43	گوچر انوالہ کے تگلے
62	مچھلی پلاؤ	44	سٹیم ران روسٹ
62	چائیز جھینگے	45	مٹکا گوشت
63	کاجو جھینگے	45	رنگا رنگ گوشت
64	سفید مچھلی لال پٹنی کے ساتھ	46	ران مصالحہ
64	گرین فیش	47	اچار گوشت
65	کلر فیش	47	لکھنؤ کا شاہی گوشت
66	سفید مچھلی سفید چاول	48	لذیذ قیر
66	گولا مچھلی	49	مٹن پسندے
67	اسپاگٹی فیش	50	مصالحے دار لذیذ گوشت
68	جھینگا نوڈلز	51	لاہوری گوشت
68	جھینگے اور گوہی کے سینڈوچ	51	لکھنؤ کا پیاز گوشت
69	چائیز جھینگے		مچھلی کے پکوان
70	بیکڈ فیش	53	ایرانی فیش قورمہ
70	مرچی مچھلی	54	مصالحے والی سالم مچھلی
71	مصالحے والی مچھلی	54	کھٹی مچھلی
72	باربی کیو پامفریٹ	55	مچھلی کوفٹ
73	فرائیڈ فیش	56	تلی مچھلی
73	فرائیڈ فیش (2)	56	جھینگا مچھلی کا پلاؤ
74	فرائیڈ فیش (3)	57	فرانی فیش
75	جاپانی جھینگے	58	جھینگا مچھلی اور مٹر
75	ٹنڈر فیش		

94	اسپاگنیٹ اور چکن	76	فیش کٹلس
95	چکن رول	77	پھیلی کا کھٹا سالن
95	پھیلیوں والے چکن رول	78	فیش تورمر
96	پلیٹ چکن	79	فیش کباب
97	بند گوشت اور مرغ	79	پھیلی کے کوفتے
98	مرغ مرغ ہنز گوشت	80	راہو پھیلی کا سالن
99	چکن گاجر اور نمائز		چکن ڈشز
100	چکن شاشلیک	81	چکن تورمر
101	کویتی مرغ	81	ایرانی مرغ
101	مرغ کے تیلے	82	چکن دوست
102	چکن بائر	83	فرانی مرغ
103	مرغ پھلی سفید مرغ	83	امریکی مرغ
104	دبئی نمیل چکن	84	چکن چانپ
104	مرغ اور نمائز	84	مرغ دوست
105	مرغ اور اسپاگنیٹ	85	مرغ تیلے
106	نوڈلز اور مرغ کی کلیجی	86	کاغدی مرغ
106	مرغ ہنریاں اور نوڈلز	86	چکن رائس
107	چکن لیگز اینڈ منر نوڈلز	87	مرغ دوست
107	مرغ کلیجی کے بین کیک	87	فرانی مرغ
108	دبئی نمیل چکن	88	ہنری بھرا چوزہ
109	چکن سینڈوچ	89	رائس چکن
110	چکن خوبانی	91	کھانہ مرغ
110	چکن اینڈ لیسن ساس	91	مرغ کلیجی
111	گولڈن چکن	92	مرغ گوشت
112	سلور چکن	93	مرغ لوبیا
112	ہوائین چائیز چکن		

132	لذیذ کو فٹے انڈے	113	اسٹوگارلک چکن
133	نرکسی پیازی کو فٹے	114	چکن فرائی
134	دہلی کی خاص نہاری	115	ایرانی تلتے
135	زعفرانی نہاری	115	روسٹ ڈرائی چکن
136	نہاری کالاہوری ذائقہ	116	مرغ مسلم
136	کرم کلہ پیاز گوشت	117	ڈائٹ چکن
137	بیف پلاؤ	118	سپیشل چکن
138	ڈرائی بیف	119	سپیشل چکن تورمرہ
138	بند گوہی کے پتے اور بیف	120	سپیشل ایرانی تورمرہ
139	سویا ساس بیف	121	کوکونٹ چکن
140	فرائیڈ بیف ان آسٹرساں	121	کھویا مرغ
141	بیف اینڈ نوڈلز	122	مرغ بادام اور کشمش
141	بیف فرائی	123	پی نٹ چکن
142	سبھن کریم بیف	124	کھنا میٹھا مرغ
143	وہجی ٹیکل بیف کباب	125	چکن فرائی (2)
144	سفید لوبیا اور بیف بال	125	روسٹ الائیچی چکن
144	بیف بھری مرچیں	126	ایرانی چکن اینڈ پی نٹ
145	انڈے قیرہ شملہ مرچ	127	مرغ، گوشت اور جھینگے
146	انڈے بیف اور شملہ مرچ	128	چائیز چکن شامک
146	بیف اینڈ اونین	128	چکن پائن اپل
147	سبھن پھلیاں اور قیرہ	129	تیز فرائی
147	قیرہ میکرونی	129	بیر تورمرہ
148	قیرہ اسپاگٹی اور بند گوہی		
148	سیخ کباب اور اسپاگٹی		
149	قیرے کے بال اور اسپاگٹی		
150	کریمی میکرونی وڈ بیف		
		131	بیف کے پسندے
		132	بیف کے دی پسندے

بیف ڈشز

167	کرفل رائس اینڈ اسپاگنی	150	میٹ کیوبز
167	چکن بریانی	151	بیکڈ بیف
168	منن بریانی	151	فرائیڈ بیف چمز
170	مسمیٰ کی بریانی	152	ہونی کٹلس
171	املی کی کھٹی بریانی	153	قیمہ پیاز
171	دبئی نمیل بریانی	153	بیف اینڈ بنانا
172	سوفٹ منن پلاؤ	154	قیمہ کٹلس
173	نورتن الاپچی پلاؤ	155	ٹماٹو اینڈ بیف
174	یوگرٹ پیازی پلاؤ	155	مصالحے دار کوٹے
174	منن چیز بریانی	156	شیش کباب

سویٹ ڈشز

176	سوچی کا بادامی حلوہ
176	صحرائی حلوہ
177	سیب اور کھوئے کا حلوہ
177	انڈوں کا حلوہ
178	چنے کی دال کا حلوہ
179	چھوہاروں کا حلوہ
179	گاجر کا حلوہ
180	بادام کا زعفرانی حلوہ
180	کاجو اور پیسے کا حلوہ
181	مٹائی فرنی
182	ایرانی فرنی
182	بینکوائنڈ الاپچی فرنی
183	کشکش کھیر
183	سویوں کی کھیر

رائس ڈشز

161	کوٹہ بریانی
161	سندھی تہ دار بریانی
162	ایک اینڈ میٹ پلاؤ
162	چکن پلاؤ
163	عربی پلاؤ
163	تخنجن پلاؤ
164	قیمہ پلاؤ
165	فرائی رائس
166	چاول، قیمہ انڈے
166	اورنج رائس اینڈ چلی

198	قیمہ بھرے ٹماٹر	184	چھوٹے کی کھیر
199	کچنار ٹماٹر قیمہ	184	شاہی زعفرانی سویاں
199	ہرا دھنیا آلو اور پیاز	185	راجستھانی زردہ
200	سرسوں کا ساگ	185	شیر خورمہ
201	بریاں شلغم	186	نیشی کشرڈ
201	بینگن اروی کا کھٹا سالن	186	گریپ اپل اینڈ بیٹا کشرڈ
202	کھٹے مصالحے دار کرپے	187	فروٹ پڈنگ
203	آلو کی کھنی بھجیا	187	کھوئے کی پڈنگ
203	بنگالی پالک	188	کیلے کی پڈنگ
204	آلو مٹر گاجر کا سالن	188	کیلے کی کینڈین ڈش
205	آلو پالک کا سالن	189	کریم اپل
205	خستہ آلو مونگرے	189	فرانی اپل
206	گوہی قیمہ ادرک کے ساتھ	189	سوچی کے قہقہے
207	سفید چنے کی لذیذ ڈش	190	سوٹ ملکی کوکونٹ
207	پنیر کا سالن	191	خوشبو دار شاہی ٹکڑے
208	دال کی عربی ڈش	191	مصری شاہی ٹکڑے
209	ادرک اور دال ماش	192	مغلّی شاہی ٹکڑے
210	بادی سے پاک چنے کی دال	192	کباب جامن
210	مغلّی دال	193	رس ملائی
211	ثابت مونگ کی دال	194	فروٹ چاٹ
212	ثابت مسور کا سالن		سبزیاں اور دالیں
212	دال گوشت اور ہبزی	195	آلو ادرک گوہی کا سالن
	ٹی ٹائم	195	نیشی لیزی ٹکڑے
214	مسور کے پیاز کچڑے	196	بت پیاز کرپے
214	اجوائن کچڑے	197	قیمہ بھری شملہ مرچ

226	کلیجی کے سینڈوچ	215	ہنری پکوزے
227	ایک روز	215	ٹیسٹی پوٹو
228	سالمی سکروڈ رول	216	چھینے کالے چنے
228	چائیز آلیٹ	216	خستہ نمک پارے
229	ملکی ایگز	217	پوٹو ہینز
229	انگلش مایونیز	217	فریج نوٹ
229	سادہ فریش کیک	218	کاعدی سو سے
230	کشمش کیک	218	قیے والے اجوائنی سو سے
231	دنیلا فروٹ کیک	219	چکن سینڈوچ
231	چاکلیٹ ایک کیک	219	دبجی ٹیمبل سینڈوچ
232	مینکو کریم کیک	220	چکن برگر
232	مزیدار ہوم بسکٹ	220	سویت برگر
233	چکن نوڈلز	221	ٹیسٹی لوٹنگ چڑے
233	فرائڈ چکن اینڈ ٹی	221	کوکوٹ بسکٹ
234	لڈیز دبجی ٹیمبل اسٹیک	222	سالمی سویت چاکلیٹ بسکٹ
235	کریمی مٹن سوپ	222	سوچی کے بسکٹ
235	چکن کارن اونین سوپ	223	سالمی زیرہ بسکٹ
236	سٹرا انڈے اور مرغ کا سوپ	223	ککرفل پی نٹ بسکٹ
236	میٹ اینڈ دبجی ٹیمبل سوپ	224	دنیلا سویت بسکٹ
237	چکن اینڈ نوڈل سوپ	224	ٹیسٹی مٹن روز
237	ٹماٹو چکن اینڈ ایک سوپ	225	پوٹو اینڈ مٹن پائی
237	چیز پوٹو اینڈ کریم سوپ	225	کریم مایونیز سینڈوچ
238	چائیز ہینز مٹن سوپ	226	ہینر سینڈوچ

1- شاہی لاپچی تورمہ

گوشت	❖❖❖	1 کلو
دہی	❖❖❖	1 پاؤ
ڈالڈاگھی	❖❖❖	1 پاؤ
انڈے	❖❖❖	8 عدد
اتار کارس	❖❖❖	1 پاؤ
ہری مرچ	❖❖❖	4 عدد
لہسن	❖❖❖	4 جوئے
لاپچی	❖❖❖	4 عدد
سرخ مرچ سالمہ	❖❖❖	4 عدد
اورک سفوف	❖❖❖	1 چمچہ
اجوائن	❖❖❖	1 چمچہ
بلدی نمک زیرہ کالی	❖❖❖	سب ضرورت
مرچ		

گوشت دھو کر صاف کر لیں۔ دہی میں نمک، سرخ مرچ، پیسا ہوا لہسن ڈال کر پھینٹ لیں اور اس میں گوشت 3 گھنٹے تک پڑا رہنے دیں۔ پیاز کاٹ کر تل لیں۔ پھر زیرہ اور تھوڑا سا دہی ڈال کر بھونیں اور پھر اورک ڈال دیں۔ اجوائن، کالی اور ہری مرچ، بلدی اور باقی دہی ڈال دیں اور مسلسل بھونتی جائیں۔ دہی اور گوشت ڈال کر اس میں اتار کارس ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر پکے دیں۔ پانی خشک ہونے لگے تو اور گھی ڈال کر بھونیں۔ پیسا ہوا زعفران اور کچلی ہوئی لاپچیاں ڈال کر دس منٹ کے لیے دم لگا دیں۔ ذائقے میں نکال کر ابلے ہوئے انڈے کاٹ کر سجائیں اور کھانے کے لیے پیش کریں۔

2- حیدر آبادی پالک تورمہ

گوشت	❖❖❖	3 پاؤ
------	-----	-------

1 پاؤ	❖❖❖	قیمہ
2 چھٹا تک	❖❖❖	پالک
1 پاؤ	❖❖❖	ڈالڈا گھی
آدھ پاؤ	❖❖❖	گاجر
آدھ پاؤ	❖❖❖	گوبھی
آدھ پاؤ	❖❖❖	ٹماٹر
2 مکھن	❖❖❖	پیاز
6 جوئے	❖❖❖	لہسن
1 مکھن	❖❖❖	ادرک
1 ٹکڑا	❖❖❖	دار چینی
آدھ چمچ	❖❖❖	اجوائن
3 چمچے	❖❖❖	سوکھا دھنیا
4 عدد	❖❖❖	لوہک
10 عدد	❖❖❖	کالی مرچ
4 عدد	❖❖❖	الانچی
10 عدد	❖❖❖	بادام
1 چمچ	❖❖❖	رائی
آدھ چمچ	❖❖❖	سفید زیرہ
1 پاؤ	❖❖❖	دی
آدھ پاؤ	❖❖❖	سرکہ
1 چمکی	❖❖❖	زعفران، جلوتری
حسب ضرورت	❖❖❖	سرخ مرچ، نمک، ہلدی

گوشت کو دھو کر چھوٹی چھوٹی بونیاں کر لیں اور کانٹے سے ان کو خوب گود لیں۔
 سر کے میں نمک اور سرخ مرچ ملا کر بونوں پر ملیں اور 3 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ پیاز
 اپنے دار کاٹ لیں۔ لہسن چھیل کر بیس لیں۔ پیاز اور لہسن کو تل کر سنہری کر لیں۔ پھر تمام

سالہ جات ڈال کر خوب بھون لیں۔ جب بھن جائے تو سر کے سمیت گوشت ڈال کر بھونیں۔ پھر ایک پیالی پانی اور دسی ڈال کر ہلکی آگ پر گوشت گلنے دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور سالہ اٹھی چھوڑ دے تو اٹھا لیں۔ قیرہ میں کر رالی اور باقی تمام سالے ملا دیں اور اس کے کوفتے مناسب سائز میں بنا لیں۔ انڈوں کی سفیدی الگ کر کے پیمیشیں اور کوفتوں کو اس میں ڈبو کر تل لیں۔ پالک، گاجر اور گوبھی کو ابا لیں۔ ہزیوں کو کوفتوں کے ساتھ اٹھی میں ڈال کر تھیں۔ اورک اور زیرہ بھی شامل کر دیں۔ کھلے منہ کی دیجی میں پہلے گوشت، پھر ہزی اور ہزی کے اوپر کوفتے اور تمام سالے والا اٹھی ڈال دیں۔ ہرا دھنیا کاٹ کر بگھا کر دیں اور دم لگا دیں۔ بہت لذیذ قورمہ تیار ہوگا۔

3- لذیذ انڈا قورمہ

3 پاؤ	❖❖❖	گوشت
1 پاؤ	❖❖❖	ڈالڈا اٹھی
5 عدد	❖❖❖	انڈے
6 جوئے	❖❖❖	لہسن
2 عدد	❖❖❖	پیاز
1 مٹھی	❖❖❖	اورک
1 چمچ	❖❖❖	سوکھا دھنیا
1 چمچ	❖❖❖	کلونجی
ذیرہ چمچ	❖❖❖	کیڑا
تھوڑا سا	❖❖❖	زعفران
6 عدد	❖❖❖	بڑی الائچی
1 کٹڑا	❖❖❖	دارچینی
چنگی بھر	❖❖❖	جلوتری
1 چمٹا تک	❖❖❖	پستہ بادام کشتش
4 عدد	❖❖❖	آلو بخارا خشک

حسب ذائقہ

❖❖❖

نمک 'مرچ

گوشت کو دھو کر صاف کر لیں۔ دہی کو پھیلت کر اس میں سرخ 'مرچ' نمک اور لہسن ملا کر گوشت کو اس میں دو گھنٹے تک پڑا رہنے دیں۔ پیاز کو کاٹ کر گھی میں بادامی کر لیں۔ اور ک 'زیرہ' دھنیا' الائچی داتے' کلونجی' جلیوتری' دارچینی اور آلو بخارے کو پیاز میں بھونیں۔ پھر دہی سمیت گوشت ایک پانی کی پیالی ملا کر بلکی آئنج پر رکھ دیں اور دھلن اچھی طرح بند کر دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو اور گھی ڈال کر بھونیں۔ قورمہ بھی چھوڑ دے تو اندروں کی سفیدی بادام کی گریاں پستہ اور کشمش ڈال کر دم دے دیں۔ لیجئے بے حد لذیذ قورمہ تیار ہے۔

4- پیازی قورمہ

1 کلو	❖❖❖	گوشت
ڈیڑھ پاؤ	❖❖❖	ڈالدا گھی
آدھ کلو	❖❖❖	پیاز
آدھ چھناک	❖❖❖	اورک
10 جوئے	❖❖❖	لہسن
ڈیڑھ چمچے	❖❖❖	ہلدی
2 چمچے	❖❖❖	دھنیا سفوف
حسب ذائقہ	❖❖❖	نمک 'سرخ 'مرچ
10 عدد	❖❖❖	کالی 'مرچ
1 چٹکی	❖❖❖	زعفران
1 چمچے	❖❖❖	کیڑا
1 عدد	❖❖❖	لونگ
آدھ چمچے	❖❖❖	سفید زیرہ
1 پاؤ	❖❖❖	دہی
3 عدد	❖❖❖	نٹاڑ

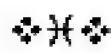
4 عدد	❖❖❖	ہری مرچ
آدھ پاؤ	❖❖❖	بالائی
حب ضرورت	❖❖❖	سرکہ
1 پاؤ	❖❖❖	انار کا جوس
3 عدد	❖❖❖	انڈے ابلے ہوئے

گوشت کو دھو لیں۔ دہی پھینٹ کر اس میں نمک، سرخ مرچ، لہسن پیس کر ملا دیں اور پھر گوشت ڈال کر دو گھنٹے کیلئے بھگو دیں۔ پیاز باریک کاٹ کر گھی میں بادامی کر لیں۔ تلی ہوئی پیاز میں زیرہ اور ذرا سا دہی ڈال کر بھونیں۔ اس سالے میں اجوائن، دہی، ہری مرچیں، کالی مرچیں اور ہلدی ڈال کر بھونتی جائیں۔ اب دہی کے آمیزے والا گوشت ڈال دیں۔ انار کا جوس ڈالیں۔ بعد میں ابلے ہوئے انڈے دو دو پیس کر کے قورے میں رکھیں۔ زعفران، الائچی دانے اور ٹماٹروں کا گودا ڈال کر دم دے دیں۔ دس منٹ بعد چولہا بند کر دیں۔ لذیذ پیازی قورمہ تیار ہے۔

5- آلو کا بادامی قورمہ

1 کلو	❖❖❖	گوشت
آدھ کلو	❖❖❖	پیاز
آدھ کلو	❖❖❖	دہی
آدھ کلو	❖❖❖	آلو
15 عدد	❖❖❖	بادام (مغز)
4 عدد	❖❖❖	لوہک
10 عدد	❖❖❖	کالی مرچ
6 دانے	❖❖❖	الائچی
1 ٹکڑا	❖❖❖	دار چینی
4 عدد	❖❖❖	ٹماٹر
1 چمچ	❖❖❖	خشکاش

حسب ضرورت



نمک 'سرخ مرچ' اورک

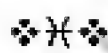
زیرہ 'لہسن' ہلدی 'خشک

دھنیا 'تاریل اور بتل

دہی کو پیسٹ لیں۔ نمک 'سرخ مرچ اور لہسن ملا کر گوشت کو تین گھنٹے تک پڑا رہنے دیں۔ زیرہ 'لوہنگ' بتل 'کالی مرچ' دار چینی 'الاجچی' دانے اور خشک ماشیں کر بھون لیں اسے دہی میں ملا دیں۔ پیاز کو گھی میں تڑکے لگا لیں۔ پیاز نکال کر اسی گھی میں نمائز کاٹ کر ڈال دیں۔ جب نمائزوں کا پانی خشک ہو جائے تو ہلدی ڈال کر دہی کا چھینٹا دیدیں اور بھونیں۔ جب مسالہ گھی چھوڑ دے تو دہی سیت گوشت ڈال دیں۔ اس میں پاؤ بھر پانی بھی ملا دیں اور ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ گوشت گل جائے تو آلو چھیل کر ڈال دیں۔ آلو گل جانے پر مناسب شور بہ رہ جائے تو ہرا دھنیا اور ہری مرچیں کاٹ کر ڈالیں۔ اب دم پر رکھ دیں۔ آلو کا بادامی قورمہ تیار ہے۔

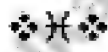
6- بھنے ہوئے پسندے

آدھ کلو



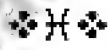
پسندے

آدھ پاؤ



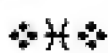
ڈالڈا گھی

2 عدد



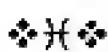
پیاز

1 عیشی



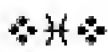
لہسن

1 کلڑا



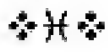
اورک

آدھ پاؤ



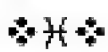
دہی

1 چمچ



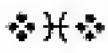
گرم مسالہ

تھوڑا سا



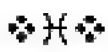
ہرا دھنیا

حسب ضرورت



سرخ مرچ

حسب ذائقہ



نمک

پسندوں میں اورک 'الاجچی' کے دانے اور دہی ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔ دہی کا پانی خشک ہو جائے تو پسے ہوئے مسالے گھی اور سرخ مرچ ڈال دیں۔ اب گوشت

کو پانی کے چھینٹے لگا لگا کر بھونیں۔ جب مسالہ ٹھی پیچوز تے گئے اور گوشے گل جائے تو چولہے سے اتار لیں۔ ہرا دھنیا تلہی ہوئی پیاز پیس کر شامل کریں اور پانچ منٹ کے لیے دم لگا دیں۔ لذیذ بھنے ہوئے پسند سے تیار ہیں

7- دہی زیرہ پسندے

پسندے	❖)❖)	آدھ کلو
دہی	❖)❖)	ڈیڑھ پاؤ
ذالدا آٹھی	❖)❖)	3 چھٹا تک
گرم مسالہ	❖)❖)	1 چمچ
سفید زیرہ	❖)❖)	آدھ چمچ
سوکھا دھنیا	❖)❖)	ایک چمچ
ہرا دھنیا	❖)❖)	1 کدنی

گرم مسالہ زیرہ دھنیا نمک سرخ مرچ دہی میں ملا دیں۔ گھی میں پسندوں کو بھونیں ساتھ ہی دہی اور مسالے کا آمیزہ بھی ڈال دیں۔ پسندے گل جائیں تو ہرا دھنیا کاٹ کر ڈال دیں اور پانچ منٹ تک دم پر رکھ دیں۔ پسندے تیار ہیں۔

8- تلے ہوئے لونگ پسندے

پسندے	❖)❖)	1 کلو
ذالدا آٹھی	❖)❖)	1 پاؤ
نمک مرچ	❖)❖)	سب ذائقہ
کالی مرچ	❖)❖)	10 دانے
لونگ	❖)❖)	4 عدد
لہسن	❖)❖)	4 بوئے

گوشت کے ٹکڑوں کو نمک لونگ اور لہسن کے ساتھ پانی میں ابال کر رکھ لیں۔ گوشت گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو دیکھی کو چولہے سے اتار کر رکھ لیں۔ فرائی بین

میں تھی گرم کر کے پسندوں کو ایک ایک کر کے گھی میں سنہری کریں۔ اب کالی مرچ باریک
پیس کر چمڑک دیں۔ سلاد اور پنشنی کے ساتھ پیش کریں۔

9- گوشت کے قتلے

گوشت	❖)(❖	آدھ کلو
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ
لہسن	❖)(❖	آدھ چمچ
کالی مرچ کا سفوف	❖)(❖	آدھ چمچ
ڈالدا تھی	❖)(❖	1 پاؤ

گوشت کو اچھی طرح چربی وغیرہ صاف کر کے دھولیں اور پانی میں نمک ڈال
کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پانی جب چوتھا حصہ رہ جائے تو ایک تیز چھری لے کر گوشت کے
قتلے کاٹ لیں۔ پیچے ہوئے گوشت کے پانی کو محفوظ کر لیں۔ فرائی چین میں تھی گرم کریں
اور گوشت کے قتلوں کو دو دو کر کے سرخ کریں۔ ہر قتلے کے اوپر گوشت کی بچی ہوئی پنشنی
چھڑکتی جائیں۔ سرخ کر کر کے نکالتی جائیں۔ لذیذ گوشت کے قتلے تیار ہوں گے۔

10- مٹن ایگ نوڈلز

گوشت	❖)(❖	1 کلو
پیاز	❖)(❖	1 عدد
نمائر	❖)(❖	1 عدد
ہری مرچ	❖)(❖	2 عدد
سرخ مرچ	❖)(❖	1 چمچ
نمک	❖)(❖	حسب ضرورت
اندے ابلے ہوئے	❖)(❖	4 عدد
منرا ابلے ہوئے	❖)(❖	1 کپ
گاجر ابلی ہوئی	❖)(❖	2 عدد

آلو ابلے ہوئے ❖)(❖ 2 عدد
 نوڈلز ابلے ہوئی ❖)(❖ 1 پیکنٹ
 گوشت، پیاز، نمائز، بری مرچ، سرخ مرچ اور نمک ڈال کر گھٹائیں۔ اب ڈالدا
 تھی ڈال کر اسے بھونیں۔ گوشت گل جائے تو ایک ڈش میں ایک یہ نوڈلز کی ڈالیں۔ اس
 کے اوپر گوشت کی تہ رکھیں۔ پھر گوشت کے اوپر نمز گاجرین انڈے اور آلو ڈال کر تھالیں
 اور پیش کریں۔

11- لذیذ پیاز کلیجی

کلیجی ❖)(❖ 1 پاؤ
 پیاز ❖)(❖ 2 عدد
 دہی ❖)(❖ 1 پاؤ
 لہسن اور دک ❖)(❖ حسب منشا
 نمک ❖)(❖ حسب ذائقہ
 کالی مرچ سفوف ❖)(❖ 1 چمچ
 سرخ مرچ ❖)(❖ حسب ذائقہ
 ڈالدا تھی ❖)(❖ 2 کھانے کے چمچ

چھری سے کلیجی کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ پیاز کاٹ کر گھی میں سبزی
 کر لیں اور پلیٹ میں نکال لیں۔ پیاز میں دہی پھینٹ کر ملا دیں۔ دہی میں کلیجی نمک
 سرخ اور کالی مرچ شامل کر دیں۔ اس آمیزے میں لہسن پیس کر اور اور دک باریک کاٹ کر
 ڈال دیں اور ایک گھنٹے تک پڑا رہنے دیں۔ اس کے بعد اس میں کھی ڈال کر جیسی آٹے پر
 بھون لیں۔ کلیجی کو ڈش میں نکال کر اس کے ارد گرد آلو کے چیس تھادیں۔

12- لذیذ چینی میٹ

گوشت بغیر ہڈی ❖)(❖ آدھ کلو
 میدہ ❖)(❖ 1 پیالی

2 عدد	❖) (❖	انڈے
حسب ضرورت	❖) (❖	نمک
1 چمچ	❖) (❖	سویا ساس
آدھ چائے کا چمچ	❖) (❖	اجینو موتو
حسب ضرورت	❖) (❖	ڈالڈا کوکنگ آئل

گوشت کو دھو کر تھینکے کے سائز میں کٹ لیں۔ میدہ پیالے میں ڈالیں۔ اس میں نمک، سویا ساس، اجینو موتو اور انڈے ڈال کر اچھی طرح ملائیں۔ آمیزہ نے زیادہ سخت ہو نہ فرم۔ اس آمیزے میں گوشت کے ٹکڑے لپیٹتے رکھ دیں۔ اسے آدھ گھنٹہ پزارہے دیں۔ فرائی چین میں تیل گرم کریں اور اس میں گوشت کے ٹکڑوں کو تھما شروع کریں۔ سنہری ہونے پر پلیٹ میں نکالیں۔ ٹماٹر کی چٹنی اور سلاہ کے ساتھ کھائیں۔

13- بکرے کے پائے

12 عدد	❖) (❖	بکرے یا بکری کے پائے
1 چھٹانک	❖) (❖	لہسن
1 پاؤ	❖) (❖	پیاز
1 چائے کا چمچ	❖) (❖	سفوف سفید زیرہ
آدھ چائے کا چمچ	❖) (❖	دھنیا
8 عدد	❖) (❖	لوٹک
2 ٹکڑے	❖) (❖	دار چینی
آدھ چھٹانک	❖) (❖	ادرک
1 چھٹانک	❖) (❖	دہی
آدھ چمچ	❖) (❖	گرم مسالہ
تھوڑا سا	❖) (❖	ہرا دھنیا
حسب ذائقہ	❖) (❖	سرخ مرچ
آدھ چمچ	❖) (❖	بلدی

میدہ : اند آٹھی (۱) (۲) (۳) ایک چمچہ سب ضرورت

پایوں کو میسن یا آٹا مل کر دھو لیں۔ بڑے منہ کی دیکھنی میں پائے نمک، لہسن، لوتک، دار چینی اور پانی ڈال کر ہلکی آٹھ پر رکھ دیں۔ دو پیاز باریک کاٹ لیں۔ اور کٹ زبردہ دھنیا، گرم مسالہ اور چند جوئے لہسن کے خوب باریک کراٹھ کر لیں۔ کھجی کو کڑوا نہیں۔ بقیہ پیاز لچھے داہ کاٹ کر کھجی میں تل لیں۔ پھر اس میں پھا ہوا پیاز شامل کر کے مزید جھونیں۔ اس پیاز میں پھا ہوا مسالہ وغیرہ ڈال کر جھونیں۔ ساتھ ہی سرخ مرچ اور بلدی بھی ڈال دیں۔ پائے گل جائیں تو پیاز کے آمیزے میں پایوں کی تھوڑی سی تھنی ڈال کر اور جھونیں۔ اب دہی ڈال دیں۔ خوب جھون جائے پر پائے ڈال دیں اور ساتھ ہی بقیہ تھنی بھی۔ اب چند منٹ تک پکائیں۔ اب تھوڑے سے پانی میں میدہ گھول کر پایوں میں شامل کر دیں۔ دو چار منٹ بعد پھلکا بند کر دیں۔ آخر میں دھنیا اور گرم مسالہ ڈال دیں۔

14- سادہ گوشت کا سالن

گوشت (۱) (۲) (۳) 1 کلو
اند آٹھی (۱) (۲) (۳) 1 پاؤ
نماز (۱) (۲) (۳) 2 عدد
نمک، مرچ (۱) (۲) (۳) سب ڈالو
بلدی (۱) (۲) (۳) آدھ چمچہ
گرم مسالہ (۱) (۲) (۳) 1 چمچہ
لہسن (۱) (۲) (۳) 1 کھمبھی
پیاز (۱) (۲) (۳) 1 پاؤ

گوشت کو اچھی طرح دھو لیں۔ کٹے ہوئے پیاز پھلی ہوئی لہسن اور دیگر مسالوں کو ایک پاؤ پانی میں ڈال کر دیکھنی میں ڈال دیں اور ہلکی آٹھ پر رکھ دیں۔ دو تین منٹ بعد کھجی ڈال دیں۔ سب پانی خشک ہو جائے اور کھجی ٹھنڈا ہونے لگے تو گوشت کو جھون لیں اور استعمال میں آئے۔

15- نوڈلز ٹومیٹو مسن

گوشت بغیر ہڈی	❖)(❖	1 کلو
پیاز	❖)(❖	1 عدد
اندے ابلے ہوئے	❖)(❖	4 عدد
مٹر ابلے ہوئے	❖)(❖	1 کپ
آلو ابلے ہوئے	❖)(❖	2 عدد
نماز	❖)(❖	1 عدد
برکی سرچ	❖)(❖	2 عدد
سرخ سرچ	❖)(❖	1 پیچہ
ٹمک	❖)(❖	حسب منشا
گاجریں ابلی ہوئیں	❖)(❖	2 عدد
نوڈلز ابلی ہوئیں	❖)(❖	ایک پیکٹ

تمام اشیا کو گوشت سمیت پانی ڈال کر آگ پر گلا لیں۔ گوشت گل جائے تو بھی ڈال کر بھونیں۔ خوب بھن جائے تو اندے کاٹ کر آلو اور گاجر کے قتلوں کے ساتھ ایک ڈش میں اس طرح سجانیں کہ ایک تہ نوڈلز کی لگائیں۔ اس کے اوپر گوشت کی تہ رکھیں۔ پھر اندوں کی تہ بچھائیں اور پھر دوسری گوشت کی تہ بچھا دیں۔ اس کے اوپر ابلی ہوئی کئی ہوئی تینوں سبزیاں بھی تہ کی صورت میں سجا دیں۔ نہایت لذیذ ڈش تیار ہے۔

16- مصالحہ چانپ

گوشت چانپ	❖)(❖	1 کلو
ڈالدا گھی	❖)(❖	1 پاؤ
اندے	❖)(❖	3 عدد
لہسن	❖)(❖	1 گٹھی
پیاز	❖)(❖	2 عدد

3 پیس خشک

❖)(❖

ڈبل روٹی

حسب ذائقہ

❖)(❖

نمک، کالی مرچ

چانیوں کو دھولیں۔ نمک، مرچ اور پیاز نصف حصہ گوشت میں ڈال دیں اور آدھ کلو پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو چولہا بند کر دیں۔ انڈوں کو پھینٹ کر اس میں باقی نصف مسالہ ڈال کر یک جان کریں۔ فرائی پین میں کھئی گرم کریں۔ انڈے کے آمیزے میں چانپ بھگو کر ڈبل روٹی کا چوراگا کر گھی میں خوب سنہرا کر لیں۔ چانیوں کو سلاڈ کے ساتھ پیش کریں۔

17- سادہ اد رک چانپ

آدھ کلو

❖)(❖

گوشت چانپ

آدھ کلو

❖)(❖

دہی

1 پاؤ

❖)(❖

ڈالڈا گھی

10 جوئے

❖)(❖

لہسن

1 چھٹانک

❖)(❖

اد رک

1 عدد

❖)(❖

پیاز

2 چھٹانک

❖)(❖

ہرا دھنیا

4 عدد

❖)(❖

ہری مرچ

1 چپچ

❖)(❖

کالی مرچ

حسب ذائقہ

❖)(❖

نمک

تمام مسالہ جات کو باریک پیس کر دہی میں ملا دیں۔ دہی میں چانیوں کو ایک گندہ پڑا رہنے دیں۔ پیاز کاٹ کر گھی میں سنہرا کر کے نکال لیں۔ اسی گھی میں چانیوں کو سرخ کر دیں۔ چانپ کو تل کر ڈش میں نکالیں اور پرتلی ہوئی پیاز باریک ڈال کر پیش کریں۔

18- پوٹو چانپ

1 کلو

❖)(❖

گوشت چانپ

1 کلو	❖)(❖	آلو
2 عدد	❖)(❖	انڈے
6 جوئے	❖)(❖	لبسن
1 ٹکڑا	❖)(❖	اورک
ضرورت کے مطابق	❖)(❖	ڈبل روٹی کا پورا
صوبہ پسند	❖)(❖	ڈالڈا کھی
صوبہ ذائقہ	❖)(❖	نمک
صوبہ ذائقہ	❖)(❖	مرچ سرخ

لبسن اور اورک کو پیس کر نمک مرچ ملا لیں۔ اس سالے کو چانپوں پر لگا دیں اور دو ٹکٹے کے لیے پزار بنے دیں۔ فراٹی بین میں کچی گرم کریں۔ چانپیں ہلکی آنچ پر شہری کر لیں۔ آلو ہال کر چمیل لیں۔ ان میں نمک مرچ پیس کر ملا لیں اور آلو کا یہ آمیزہ چانپوں پر لپک کر دیں۔ انڈے پھیست کر چانپوں پر لگائیں اور ان کو قل لیں۔ نہایت لذیذ اور ذائقہ دار آلودہلی چانپیں تیار ہوں گی۔

19- انڈہ چانپ

آدھ کلو	❖)(❖	گوشت چانپ
2 عدد	❖)(❖	انڈے
1 پاؤ	❖)(❖	ڈالڈا کھی
4 چمچے	❖)(❖	میدہ
1 چمچ	❖)(❖	کرم مصالحہ
5 عدد	❖)(❖	لوٹک
آدھ ٹکڑی	❖)(❖	لبسن
صوبہ ذائقہ	❖)(❖	نمک
ذیادہ پیچھے	❖)(❖	مرچ سرخ

چانپوں کو دھو کر دھننی میں ڈالیں۔ اس میں لوٹک آدھا حصہ نمک اور آدھے

سے لہسن کے ڈال کر ایک کلو پانی ملا دیں اور گلٹے کے لیے آگ پر چڑھا دیں۔ چائپ
پانی نمک ہو جائے تو اندوں کو پھینٹ لیں۔ ان میں گرم سالہ نمک سرخ مرچ اور
دھوا کر ایک جان کر لیں۔ پھر اس آمیزے کو چائپوں پر لگا کر تل لیں۔

20- کڑا ہی گوشت :

گوشت	❖)(❖	1 کلو
ٹماٹر	❖)(❖	1 پاؤ
پیاز	❖)(❖	آدھ پاؤ
سرخ مرچ	❖)(❖	1 چمچ
نمک	❖)(❖	آدھ چمچ
ہلدی	❖)(❖	حسب ضرورت
ادرک	❖)(❖	1 گٹھی
لہسن	❖)(❖	2 گٹھی
ہری مرچ	❖)(❖	4 عدد
برادھنیا	❖)(❖	حسب پسند
ڈالڈا کھی	❖)(❖	آدھ کلو

کھی کو دھو کر کڑا ہی میں ڈالیں۔ ساتھ ہی آدھا گلاس پانی ڈال دیں۔ پیاز نمک
ہلدی ادرک لہسن کا پانی دو ہری مرچیں کاٹ کر ڈالیں اور ہلکی آگ پر رکھ دیں۔ پانی
نمک ہوتے تک تو ٹماٹر اور کھی ڈال کر بھونیں۔ خوب بھن جائے تو ہری مرچ اور دھنیا
ادھر لپٹ کاٹ کر اس پر بکھار دیں۔ کڑا ہی گوشت تیار ہے۔

21- قہی کی ٹکیاں

قہی بغیر چربی کے	❖)(❖	1 کلو
پیاز	❖)(❖	1 پاؤ
ہری مرچ	❖)(❖	4 عدد

2 چھٹانک	❖)(❖	ہرا دھنیا
حسب ضرورت	❖)(❖	نمک
حسب پسند	❖)(❖	سرخ مرچ
1 عدد	❖)(❖	کچا پیٹا
1 ٹکڑا	❖)(❖	اورک
1 چھٹانک	❖)(❖	خشخاش
آدھ چمچ	❖)(❖	زیرہ
4 عدد	❖)(❖	لونگ
آدھ چھٹانک	❖)(❖	کچری
آدھ پاؤ	❖)(❖	ڈالڈا گھی

قیے میں پیٹا، اورک اور نمک ملا کر ایک گھنٹہ پڑا رہتے دیں۔ پھر اس میں سرخ مرچ، زیرہ، لونگ، کالی مرچ، خشخاش اور پیاز معمولی سے کٹی میں ہلکا سا قل کر بیس لیں۔ اب کچری، ہری مرچ، دھنیا اور اورک باریک کاٹ لیں۔ قیے کی نکلیاں بنائیں، بیج میں یہ مسالہ بھریں اور ہلکی آنچ پر فرائی چین میں قل لیں، پانچ منٹ بعد جب ان کا پانی خشک ہو جائے تو اس میں ذرا ذرا سا گھی وقفے وقفے سے ڈالیں۔ نکلیاں سرخ ہو جائیں تو انہیں پلیٹ میں نکال لیں۔ چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔ بے حد لذیذ نکلیاں تیار ہیں۔

22- چل کباب

1 پاؤ	❖)(❖	قیہ
2 عدد	❖)(❖	اٹھوے
1 عدد	❖)(❖	پیاز
1 ٹکڑا	❖)(❖	دارچینی
5 عدد	❖)(❖	لونگ
15 عدد	❖)(❖	سیاہ مرچ
1 عدد	❖)(❖	بڑی الائچی

سفید زیرہ	❖)❖	1 چمچ چائے کا
نمک	❖)❖	حسب ذائقہ
ڈالڈا اٹھی	❖)❖	حسب ضرورت
سرکہ	❖)❖	1 چمچ

تمام مسالہ جات کو پیس لیں۔ پیاز باریک کاٹ لیں۔ قیتے میں تمام مسالے ملا کر پیس لیں۔ انڈوں میں سیاہ مرچ اور نمک ڈال کر خوب چھینٹیں اور ان کا آلیٹ تیار کر لیں۔ آلیٹ کو ٹکڑے ٹکڑے کر لیں اور کٹے ہوئے پیاز میں ملا دیں۔ قیتے کو آنے کی طرح گوندھیں اور کچھ دیر پڑا رہنے دیں۔ اب اس کی ٹکلیاں بنا لیں۔ گھی کو فرائی چین میں گرم کریں اور ہلکی آگ پر ٹکلیاں تل لیں۔ بہترین چیل کباب تیار ہیں۔

23- لذیذ ادرک کباب

قیر باریک	❖)❖	آدھ کلو
مرچ ٹماٹر	❖)❖	آدھ کلو
پیاز	❖)❖	2 عدد
ادرک	❖)❖	تھوڑا سا
نمک	❖)❖	حسب ذائقہ
مرچ	❖)❖	حسب ذائقہ
گرم مسالہ	❖)❖	1 چمچ

پیاز اور ادرک کو باریک کاٹ کر باقی اشیاء میں ملا دیں۔ اب ان کو کوٹ کر یک جان کر لیں۔ ان کی ٹکلیاں بنا کر رکھ لیں۔ ٹماٹروں کو گول کاٹ لیں۔ کھلے منہ کی دیگی یا فرائی چین میں آدھے ٹماٹر کی لگا دیں اور تمام ٹکلیاں ان پر رکھ دیں۔ باقی ٹماٹر ان کے اوپر بچھا دیں۔ زرائی چین کو آگ پر رکھیں۔ آٹھ بجے ہو۔ پانی خشک ہو جائے تو کھنی ڈال کر بھونیں۔ لیجئے لذیذ کباب تیار ہیں۔ پودینے کی چٹنی یا آم کی چٹنی کے ساتھ کھائیں اور لطف اٹھائیں۔

24- لذیذ اسٹیک

پسند	❖)(❖	1 پاؤ
چھپتا	❖)(❖	تھوڑا سا
آلو منڈا نماز	❖)(❖	حسب ضرورت
ٹمک کالی مرچ	❖)(❖	حسب ضرورت
سرکہ	❖)(❖	2 چمچ
سلاڈ	❖)(❖	1 پیالی
الڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	2 چمچ
رائی	❖)(❖	1 چمچ

پسندوں کو سل بنے پر کوٹ لیں تاکہ پھیل جائیں۔ ان میں چھپتا نہیں کر ملا لیں۔ ساتھ ہی سرکہ، ٹمک، مرچ، سلاڈ کو کوکنگ آئل اور رائی ڈال کر خوب ملائیں اور ایک گھنٹہ کے لیے پڑا رہنے دیں۔ اب گوشت کو دیکھی میں ڈال کر جیسی آٹھ پر رکھ دیں۔ گا جانے تو چولہا بند کر دیں۔ پسندے ایک ڈش میں رکھ کر تقریباً دس منٹ کے لیے اور میں رکھ دیں۔ آلو منڈا اور نماز کو اہل کر ہلکا سا فرانی کر لیں۔ اسٹیک کے چاروں طرف آلو کے گول یا لمبوترے ٹکڑے منڈا اور نماز بھی کاٹ کر سجا دیں۔

25- آلو اور قیمہ کے کباب

قیمہ	❖)(❖	آدھ کلو
آلو	❖)(❖	آدھ کلو
پیاز	❖)(❖	3 عدد
کالی مرچ	❖)(❖	2 چمچ
بری مرچ	❖)(❖	8 عدد
امدے	❖)(❖	3 عدد
ٹمک	❖)(❖	حسب ضرورت

4 عدد	❖)❖	سلاو کے پتے
حسب ضرورت	❖)❖	ڈالڈا کو کنگ آئل یا گھی
4 عدد	❖)❖	ہرا پیاز

آلو تھیل کر کاٹیں اور تل لیں۔ ان کو سل یا مشین میں باریک پیس لیں۔ پیاز کو کاٹ کر سنہری تل لیں۔ ہرا پیاز اور سلاو کے پتے کاٹ لیں۔ قیتے میں پیاز پتے اور ہری مرچ ڈال کر باریک پیس لیں۔ قیتے کا آمیزہ آلوؤں میں ملا دیں۔ اب اس میں سفوف مرچ نمک اور انڈوں کی زردی خوب اچھی طرح مکس کریں۔ اب اس آمیزے کے کباب بنا کر انڈوں کی سفیدی میں ڈبو کر کچی میں تل لیں۔ ڈش تیار ہے۔

26- گولا کباب

آدھ کلو	❖)❖	قیمہ
2 عدد	❖)❖	انڈے
1 چمچ	❖)❖	ثابت دھنیا
4 عدد	❖)❖	ہری مرچ
1 مٹھی	❖)❖	ہرا دھنیا
حسب ضرورت	❖)❖	نمک مرچ
1 عدد	❖)❖	پیاز
4 جوئے	❖)❖	لہسن
4 چمچ	❖)❖	میسن

قیمہ میں نمک مرچ ثابت دھنیا اور ایک انڈا ڈال کر ہرا سالہ بھی کاٹ کر ملا دیں۔ میسن کو ہکا سنہری کر کے قیتے میں اچھی طرح ملا دیں۔ ساتھ ہی پیاز اور لہسن بھی کاٹ کر ڈال دیں۔ اب آدھ گھنٹے کو پزار بنے دیں۔ پھر گول کوفتوں کی شکل کے کباب بنا کر انڈا کا کر تل لیں۔ بے حد لذیذ گولا کباب تیار ہیں۔

27- ایک کباب

1 کلو	❖)❖	قیمہ
8 عدد	❖)❖	انڈے
2 عدد	❖)❖	پیاز
1 چمٹا تک	❖)❖	گرم مسالہ سفوف
4 چمچ	❖)❖	سرکہ
1 بیج	❖)❖	کالی مرچ
حسب ذائقہ	❖)❖	نمک
حسب ضرورت	❖)❖	ذالدا آٹھی

قیہ کو ہالی کر اچھی طرح پیس لیں۔ اس میں سرکہ اور گرم مسالہ شامل کر دیں۔
انڈوں کی سفیدی اور زردی کو الگ الگ پھیلت لیں۔ اس میں نمک اور کالی مرچ،
قیہ میں مکس کر دیں۔ قیہ کی نکلیاں بنائیں اور آدھ گھنٹہ کے لیے فریج میں رکھ دیں
گرم کریں اور نکلیاں اس میں تل لیں۔ نہایت لذیذ کباب تیار ہوں گے۔

28- دم پخت کباب

آدھ کلو	❖)❖	قیمہ
1 چمچ	❖)❖	سرخ مرچ
حسب ذائقہ	❖)❖	نمک
1 ٹکڑا	❖)❖	ادریک
4 جوئے	❖)❖	لہسن
حسب پسند	❖)❖	ہرا دھنیا
2 عدد	❖)❖	پیاز
1 چمٹا تک	❖)❖	سو جی
حسب ضرورت	❖)❖	ذالدا آٹھی

قیر سل پر یا مشین میں باریک کر لیں۔ اس میں سرخ مرچ، نمک، دھنیا، اورک، لہسن اور ہرا دھنیا ڈال کر یکجان کر لیں۔ پیاز کاٹ کر گھی میں سرخ کر لیں۔ پھر اسے کاغذ پر پھیلا دیں۔ چند منٹ بعد پیس کر قے میں ملا دیں۔ اخبار پر سوچی پھیلا دیں۔ قے کا آمیزہ تنوں پر لگا کر سوچی میں لتھیریں اور ایک طرف رکھ دیں۔ گھی گرم کریں۔ اس گھی میں قیر لگی سیخیں رکھیں۔ بیرونی سرے کو پکڑ کر سب کو گھی میں آہستہ آہستہ گھماتی جائیں۔ کبابوں کو ہلکا ستھری کر کے آنچ مدھم کر دیں۔ تقریباً دس منٹ تک دم کی صورت میں کڑھائی میں رہنے دیں تاکہ کباب اندر سے کپا نہ رہے۔ کباب تیار ہیں۔

29- لذیذ چنا کباب

1 کلو	❖❖❖	قیر
1 پاؤ	❖❖❖	چنے کی دال
2 عدد	❖❖❖	انڈے
8 عدد	❖❖❖	پیاز
18 جوئے	❖❖❖	لہسن
1 چمچ	❖❖❖	خسک دھنیا
آدھ چمچ	❖❖❖	زیرہ سفید
آدھ چمچ	❖❖❖	زیرہ سیاہ
حسب ذائقہ	❖❖❖	سرخ مرچ
2 چمچ	❖❖❖	نمک
4 عدد	❖❖❖	ہری مرچ
1 چھانک	❖❖❖	پودینہ
1 مٹھی	❖❖❖	ہرا دھنیا

قے کو دھو کر اس میں سرخ مرچ، نمک، پیاز، لہسن اور اورک آدھا حصہ ملا کر ہدے پر چڑھا دیں۔ دوسری دیکھی میں چنے کی دال، سرخ مرچ، نمک اور زیرہ ملا کر خوب مال لیں۔ دال گل جائے تو دیکھی سے نکال کر باریک پیس لیں۔ قے بھی خوب پیس کر

ودنوں کو ملا لیں اور نکلیاں بنا لیں۔ ہر ٹکیہ کے اندر باریک کتری ہوئی ہری مرچ، پودینہ ہرا دھنیا اور کتری ہوئی پیاز شامل کریں اور ان کو پھیلا کر کباب بنا لیں۔ انڈے پھینٹ کر ان میں ٹکیہ کو احتیاط کے ساتھ ڈبوئیں اور گھی میں تلی جائیں۔ کباب تیار ہیں۔

30- خوش مذاقہ تکے

1 کلو	❖)(❖	گوشت دہی کا بغیر ہڈی
آدھ پاؤ	❖)(❖	دہی
2 چمچ	❖)(❖	گرم سالہ سفوف
حسب ذائقہ	❖)(❖	نمک سرخ مرچ
3 چھناک	❖)(❖	ادرک
12 جوئے	❖)(❖	لہسن
1 چمچ	❖)(❖	سوکھا دھنیا
1 چمچ	❖)(❖	سفید زیرہ سفوف
1 پاؤ	❖)(❖	ڈالڈا گھی

گوشت کے ٹکڑوں کو چوکور کاٹ لیں اور ابال لیں۔ نیم گل جانے پر پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں۔ دہی میں نمک، مرچ، سوکھا دھنیا، سفید زیرہ، ادرک اور لہسن پیس کر اچھی طرح ملا دیں۔ اس آمیزے کو گوشت کے ٹکڑوں پر لگا دیں اور کچھ دیر دہی کے برتن میں ان ٹکڑوں کو پڑا رہنے دیں۔ بعد میں ان ٹکڑوں کو سرخ پر چڑھا دیں اور کولوں پر کباب کی طرح بھون کر سرخ کر لیں۔ ساتھ ہی ساتھ ان پر چمچ کے ساتھ تھوڑا تھوڑا گھی پٹکاتی رہیں۔ سرخ اور خستہ ہونے پر اتار لیں اور سلاڈ کے ساتھ پیش کریں۔

31- بھنا ہوا مغز

4 عدد	❖)(❖	مغز (بکرے کے)
4 عدد	❖)(❖	پیاز لچھے دار کٹی ہوئی
1 چمچی	❖)(❖	ادرک

لہسن (❖)(❖) 4 جوئے

لوئگ (❖)(❖) 6 عدد

سرخ مرچ، بلدی، نمک (❖)(❖) حسب پسند

مغز ابال کر صاف کر لیں۔ پیاز کو گھی میں سنہری کر کے مغز اور تمام پسے جوئے
مسالہ جات کڑا ہی میں بھونیں۔ ایک پاؤ پانی، کترا ہوا دھنیا اور نمک ڈال کر ہلکی آنچ پر
پکانیں۔ پانی خشک ہونے پر جب گھی مسالہ چھوڑ دے تو آگ سے اتار لیں۔ دُش تیار ہے۔

32- بھنی ہوئی کلچلی

کلچلی (❖)(❖) 1 کلو

ڈالڈا گھی (❖)(❖) 1 پاؤ

پیاز (❖)(❖) 3 عدد

لہسن (❖)(❖) 1 حششی

براہ دھنیا (❖)(❖) 1 حششی بھر

نمک، مرچ (❖)(❖) حسب ذائقہ

کلچلی کو اچھی طرح دھو لیں۔ پھر نمک ڈال کر ابال لیں۔ تمام مسالہ گھی میں
بھون لیں اور اس میں ابلی ہوئی کلچلی ڈال دیں۔ چند منٹ بعد دم دے دیں۔ مسالہ دار کلچلی
تیار ہے۔

33- سادہ پیاز کلچلی

کلچلی (❖)(❖) 1 کلو

ڈالڈا گھی (❖)(❖) 5 پاؤ

پیاز (❖)(❖) 1 عدد

لہسن (❖)(❖) 1 حششی

براہ دھنیا (❖)(❖) 1 حششی

نمک، مرچ (❖)(❖) حسب پسند

کھینچی کو خوب اچھی طرح دھو لیں۔ پیاز، لہسن، نمک اور مرچ کو بھون کر شورہ تیار کریں۔ شورہ میں کھینچی ڈال کر ہلکی آنچ پر گلائیں۔ پانی خشک ہونے دیں۔ پھر دھنیا کتر کر چھڑک دیں۔ بکرے کی سادہ کھینچی تیار ہے۔

34- شاہی سرکہ مغز

مغز بکرے کا	❖)(❖	1 پاؤ
والذا کو ٹنگ آئل	❖)(❖	1 چھناک
دودھ	❖)(❖	1 کلو
آٹا	❖)(❖	آدھ پاؤ
سرخ مرچ سالم	❖)(❖	2 عدد
سرکہ	❖)(❖	1 چمچ
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ

مغز کو دھو لیں۔ سرکہ اور نمک لگا کر 20 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پانی نچوڑ کر مغز کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ گھی اور آٹے کا آمیزہ تیار کر لیں۔ اس آمیزے میں مغز کے ٹکڑے اور ثابت مرچ کاٹ کر ڈال دیں اب اسے ہلکی آنچ پر پکائیں۔ سالہ تیل چھوڑ دے تو دیکھی آگ سے اتار لیں۔ شاہی سرکہ مغز تیار ہے۔

35- بکرے کے لذیذ سری پائے

سری	❖)(❖	1 عدد
پائے	❖)(❖	4 عدد
پیاز	❖)(❖	1 پاؤ
دہی	❖)(❖	1 پاؤ
لہسن۔ اورک	❖)(❖	ایک ایک چمچ
بری مرچ	❖)(❖	4 عدد
ہرا دھنیا	❖)(❖	آدھی گھنٹی

پودینہ	❖)(❖	آدھی گھنٹی
سفید زیرہ	❖)(❖	1 پیچ
سوکھا دھنیا	❖)(❖	1 پیچ
خشک ماش۔ تل	❖)(❖	1 پیچ
کھوپرا	❖)(❖	آدھ پیچ
سرخ مرچ	❖)(❖	1 پیچ
نمک	❖)(❖	حسب ضرورت

سری پائیوں کو اچھی طرح نمک لگا کر 4 گھنٹے تک پڑا رہنے دیں۔ بعد میں آگ پر بھونیں۔ پھر بال اتار کر پانی سے اچھی طرح صاف کر لیں۔ تمام مسالہ جات کو پیس کر دیکھی میں ڈالیں پھر سری پائے بھی ڈالیں اور چوتھے پر چڑھا دیں۔ پانی اتنا ڈالیں کہ جس میں گوشت گل جائے۔ گوشت گل جائے تو تلھی میں پیاز تل کر شامل کر دیں اور سری پائیوں کو بھونیں۔ اپنی پسند کے مطابق شوربہ رکھ لیں۔ برنی مرچیں پودینہ اور دھنیا پھنک کر 5 منٹ کے لیے دم پر رکھیں۔ حرے دار سالن تیار ہے۔

36- پالک اور مٹھی

گوشت	❖)(❖	1 کلو
پالک	❖)(❖	2 کلو
ڈالڈا کوکٹ آئل	❖)(❖	3 پاؤ
میتھی	❖)(❖	1 پاؤ
پیاز	❖)(❖	2 عدد
ہری مرچ	❖)(❖	8 عدد
لہسن	❖)(❖	1 گھنٹی
بلدی نمک	❖)(❖	حسب ضرورت
سرخ سرخ	❖)(❖	حسب ذائقہ

پالک اور میتھی کے پیوں کو علیحدہ علیحدہ باریک کتر لیں۔ پھر اچھی طرح پانی سے

دھو لیں۔ گوشت پیاز لہسن میں کوکنگ آئل ڈال کر بھونیں۔ آخر میں میتھی بھی شامل کر دیں۔ پالک کو ابال کر پانی ٹمرا دیں اور پالک چیں لیں۔ گوشت اور میتھی بھن جائے تو پالک ڈال کر پکھتے دیں۔ اچھی طرح پک جانے پر بری مرچ کتر کر چھڑک دیں اور دم پر رکھ دیں۔ لذیذ گوشت تیار ہے۔

37- کریلے گوشت کا لذیذ سالن

گوشت	❖)(❖	1 کلو
ڈالڈاگھی	❖)(❖	آدھ کلو
کریلے	❖)(❖	آدھ کلو
پیاز	❖)(❖	آدھ پاؤ
اورک	❖)(❖	1 کلو
سوکھا دھنیا	❖)(❖	آدھ چمچ
لونگ	❖)(❖	4 عدد
اچنی کے دانے	❖)(❖	آدھ چمچ
بلدی نمک مرچ	❖)(❖	حسب ذائقہ

گوشت کو دھو کر تھکی میں سرخ کر لیں۔ پیاز لچھے دار کاٹ کر سنہری تل لیں۔ گوشت میں اورک نمک دھنیا ڈال کر خوب بھونیں۔ کریلے چھیل کر بلدی اور نمک لگا کر ایک ٹمنڈہ دھوپ میں پڑا رہنے دیں۔ ان کی تلینی ختم کرنے کے لیے آپ دی بھی لگا سکتی ہیں۔ کریلوں کو دھو کر تھکی میں تل لیں اور گوشت میں ڈال دیں۔ گرم مصالحہ چھڑک کر دم لگا دیں۔ لیجئے کریلے گوشت کا لذیذ سالن تیار ہے۔

38- اروی گوشت کا انوکھا ذائقہ

گوشت	❖)(❖	1 کلو
اروی	❖)(❖	آدھ کلو
ڈالڈاگھی	❖)(❖	آدھ پاؤ

3 عدد	❖)(❖	پیاز
1 عیشی	❖)(❖	لہسن
1 عیشی	❖)(❖	ادرنک
حسب ضرورت	❖)(❖	سبکھا دھنیا سرخ مرچ
حسب ضرورت	❖)(❖	گرم مصالحہ
تھوڑا سا	❖)(❖	نمک
تھوڑا سا	❖)(❖	اچھور

پیاز لچھے دار کٹ لیں۔ لہسن چھیل کر بٹا دیں۔ تین حصے پیاز نمک مرچ اور دھنیا پیس کر کھی میں ڈال کر بھون لیں۔ چوتھائی حصہ پیاز سرخ ک کے نکال لیں۔ گوشت کو ابا لیں۔ مصالحہ بھون کر ابا ہوا گوشت لہسن کا پانی ڈالیں اور گوشت کو مزید بھونیں۔ اب ایک فرانی چین میں تھوڑا سا گھی ڈال کر تھلی ہوئی اروی کو ہلکا سرخ حل لیں۔ گوشت میں یہ اروی ڈال دیں اور پانی ڈال کر پکے دیں۔ جب شور بہ تیار ہو جائے تو اچھور پیس کر سالن میں ملا دیں۔ پھر ڈھکن بند کر کے چولہا بھی بند کر دیں۔ نہایت لذیذ اروی کا سالن تیار ہے۔

39- پھول گو بھی اور قیمہ

آدھ پاؤ	❖)(❖	قیمہ پکا ہوا
1 عدد	❖)(❖	پھول گو بھی
3 چھٹاک	❖)(❖	مکھن
2 عدد	❖)(❖	پیاز
حسب ذائقہ	❖)(❖	نمک کالی مرچ

پھول گو بھی کو دھو کر صاف کر لیں۔ فرانی چین میں پانی گرم کریں۔ گرم پانی میں نمک ملا کر گو بھی کو تقریباً 15 منٹ تک اس میں بھگوئے رکھیں۔ اس اثنا میں پیاز چھیل کر کٹ لیں۔ اب دیکھی یا فرانی چین میں مکھن اور پیاز ڈال کر سنہری حل لیں۔ اس پیاز میں قیمہ ڈال کر معمولی سا سنہری کر لیں۔ گو بھی کا مانی نکال دے اور اسے قیمہ سے ڈال دے۔

پھر اچھی طرح ملا کر 5 منٹ تک دم لگائیں۔ کالی مرچ چھڑک کر تازہ گرم گرم تندوری روٹی کے ساتھ پیش کریں۔

40- مٹن اینڈ فرائی ویکٹیل

گوشت	❖)(❖	آدھ کلو
منر	❖)(❖	1 پاؤ
آلو	❖)(❖	3 عدد
گاجر	❖)(❖	3 عدد
انڈے	❖)(❖	2 عدد
پیاز	❖)(❖	3 عدد
لہسن	❖)(❖	1 گٹھی
سلاد کے پتے	❖)(❖	1 گٹھی
سوکھا دھنیا	❖)(❖	1 چمچ
سبز مرچ	❖)(❖	2 عدد
سونف	❖)(❖	1 چمچ
لیموں	❖)(❖	1 عدد

گوشت میں پیاز، لہسن، دھنیا اور سونف ڈال کر فرائی کر لیں۔ منر، آلو، گاجروں کو بھی ابال کر فرائی کر لیں۔ ابلے ہوئے انڈوں کو کاٹ لیں۔ ایک ڈش میں سلاد کے پتوں کو پھیلا کر ان کے اوپر گوشت اور تمام فرائی سبزیاں ڈال دیں۔ پھر اس پر پیاز، باریک لٹچے، دار کات کر ڈال دیں اور کٹے ہوئے انڈوں کو خوبصورتی سے سجا دیں۔ سبز مرچ بھی باریک کات کر اوپر پھیلا دیں۔ لیموں کاٹ کر درمیان میں سجا دیں۔ لیجے فرائی سبزیوں اور گوشت کی لذیذ ڈش تیار ہے۔

4- قیمہ بھری سبز مرچیں

ہری مرچ بڑے سائز کی ❖)(❖ 4 عدد

گوشت ران کا بھنا ہوا	❖)❖	آدھ کلو
قیمہ بھنا ہوا	❖)❖	1 پاؤ
انڈے	❖)❖	2 عدد
نماز	❖)❖	2 عدد
رے کا چورا	❖)❖	4 چمچ
پیپر کدو کش کردہ	❖)❖	1 چمناک
ڈبل روٹی	❖)❖	1 چمناک
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)❖	1 چمچ
کالی مرچ	❖)❖	حسب ذائقہ
جائفل	❖)❖	تھوڑی سی

مرچوں کے بیج نکال کر کاٹ لیں۔ پھینے ہوئے گوشت کے چھوٹے پتے نکلے کر لیں۔ ڈبل روٹی کدو کش کر لیں۔ نماز اہل لیں۔ ان کا پانی نکال کر انہیں ٹھنڈا ہونے دیں۔ پھر ان کا پھلکا الگ کر دیں اور ان کو درمیان سے دو ٹکڑے کر کے بیج نکال دیں۔ گوہے کو کانٹے سے اچھی طرح گود لیں۔ اب پھنے ہوئے قیمے میں گوشت کے ٹکڑوں اور نماز کے گوہے کو ڈال کر خوب گود لیں۔ پھر انڈے پھینٹ کر اس میں ملا دیں۔ اب کدو کش کی ہوئی ڈبل روٹی، رے کا آدھا چورا، پیپر 2 چائے کے چمچ، نمک، کالی مرچ اور جائفل کوٹ کر شامل کر دیں۔ مرچوں میں قیمے اور گوشت کا آمیزہ بھریں۔ ایک شین لیں سنیل کی کول ڈش میں ذرا سی پکنائی لگا کر آمیزہ بھری مرچیں اس میں پھانیں۔ ان کے اوپر باقی آمیزہ ڈپٹی ڈبل روٹی کا چورا ڈال دیں۔ اگر گھر میں اودن موجود ہو تو 40 منٹ تک اس میں اس ڈش کو رکھیں۔ اودن نہ ہو تو ایک گھنٹہ تک ہلکی آگ پر دم دے دیں۔ بے مد لڈیڈ ڈش تیار ہے۔

42- کرم کلہ اور گوشت

سفید کرم کلہ	❖)❖	1 عدد (بڑا سائز)
پیاز	❖)❖	1 عدد

کبوترے کا گوشت	❖)(❖	1 کلو بغیر ہڈی
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	2 چمٹا تک
مکھن	❖)(❖	1 چمٹا تک
سرکہ	❖)(❖	2 چمٹا تک
شکر	❖)(❖	1 چمچ
نمک اور پسی ہوئی کالی مرچ	❖)(❖	حسب ذائقہ

دو لیٹر ابلتا ہوا پانی لیں۔ کرم کلہ کے ذائقہ نکال کر اس کے پتلے ٹکڑے کر کے اس پانی میں ڈال دیں اور اسی پانی میں پڑے پڑے ٹھنڈا ہونے دیں۔ پانی ٹھنڈا ہونے پر کرم کلہ کو احتیاط سے پلیٹ میں نکال لیں۔ پیاز چھیل کر کاٹ لیں۔ گوشت کے پتلے لیے ٹکڑے کر لیں۔ فرائی پین میں آدھا تیل اور آدھا مکھن ڈال کر پیاز اور گوشت کے سلائس ڈال کر سنہری کر لیں۔ پیاز گوشت میں کرم کلہ، نمک اور کالی مرچ شامل کر دیں۔ ایک پیالی بننی اس آئیزے میں ڈال کر دھیمی آنچ پر 20 منٹ تک پکائیں۔ بننی خشک ہو جائے تو بقیہ تیل اور مکھن بھی اس آئیزے میں ملا دیں۔ ساتھ ہی سرکہ اور شکر ملا کر اچھی طرح یکجان کریں۔ اب ڈھکن دے کر بلکی آنچ پر مزید 40 منٹ پکائیں۔ تیار ہونے پر ڈش میں نکال کر پیش کریں۔

43- بھنڈی گوشت

گوشت	❖)(❖	1 کلو آدھ کلو
بھنڈی	❖)(❖	آدھ کلو
نمک سرخ مرچ	❖)(❖	حسب ضرورت
دھنیا سفوف	❖)(❖	ڈھالی چمچ
دہی	❖)(❖	1 پاؤ
پیاز	❖)(❖	3 عدد
ڈالڈا کھی	❖)(❖	حسب ضرورت
سٹف لیس	❖)(❖	1 چمچ

بھنڈی دھو کر درمیان سے دو ٹکڑے کر لیں۔ پیاز باریک کاٹ کر تگی میں سرخ کریں اور ایک پلیٹ میں نکال کر رکھ لیں۔ پیاز کے تگی میں نمک، سرخ مرچ، دھنیا، لہسن ڈال کر بھونیں۔ مصالحہ بھن جائے تو معمولی سا پانی ڈال کر گوشت ڈال دیں۔ ذرا دیر بعد معمولی سا پانی ڈال کر مزید بھونیں۔ تگی ہوئی پیاز ہاتھ سے مسل کر دی میں ملائیں اور وہی کو اچھی طرح پھینٹیں۔ وہی اور پیاز کا آمیزہ گوشت میں ڈال کر اس وقت تک بھونیں جب تک وہی کا پانی خشک نہ ہو جائے اور گوشت گل نہ جائے گوشت نہ گٹے تو مزید پانی ڈالیں۔ گوشت میں بھنڈیاں ڈالیں۔ ساتھ ہی ایک پیالی پانی ڈال کر مدھم آٹج پر پکے دیں۔ دو تین ابال آجائیں تو سالن دم پر رکھ دیں۔ دس منٹ بعد چولہا بند کر دیں۔ لیجئے مزیدار بھنڈی گوشت تیار ہے۔

44- قیمہ بھرے ٹینڈے

آدھ کلو	❖)(❖	ٹینڈے
1 پاؤ	❖)(❖	قیمہ
1 پیالی	❖)(❖	ڈالڈا کوکگ آئل
3 عدد	❖)(❖	پیاز
6 جوئے	❖)(❖	لہسن
1 آٹج کا کلو	❖)(❖	ادریک
2 عدد	❖)(❖	ٹماٹر
1 چمچ چائے والا	❖)(❖	گرم مصالحہ
1 چمچ چائے والا	❖)(❖	انار دانہ
حب ضرورت	❖)(❖	سرخ مرچ
حب ذائقہ	❖)(❖	نمک
معمولی سی	❖)(❖	بلدی
حب غذا	❖)(❖	دھنیا

دو پیاز کاٹ کر تگی میں سنہری تل لیں۔ تگی ہوئی پیاز میں قیمہ ڈال کر دھیمی آٹج

پر چند منٹ بھونیں۔ لہسن اور ادراک کو باریک پیس کر نمک ملائیں اور قیتے میں شامل کر دیں۔ چند منٹ بھونیں اور گرم مصالحہ ڈال کر دم دے دیں۔ ٹینڈے چھیل کر اوپر سے گول چھوٹا مکڑا کاٹ لیں۔ یہ مکڑے الگ پلیٹ میں رکھ لیں۔ اب چھری سے ٹینڈے میں خول کر کے بیج نکال دیں اور ٹینڈوں میں قیمہ اور پیا ہوا انار دانہ بھریں۔ اب ٹینڈے کا کنا ہوا حصہ اوپر لگا کر دھاگے سے لپیٹ دیں۔ فرائی چین میں آئل گرم کر کے ٹینڈے حل لیں۔ سرخ ہونے پر پلیٹ میں نکال لیں۔ اب گھی میں ایک عدد پیاز باریک کاٹ کر ڈالیں پیاز سنہری ہو جائے تو ٹماٹر پیس ہوئی سرخ مرچ دھنیا اور بلدی ڈال کر بھونیں۔ پیاز میں تلے ہوئے ٹینڈے اور معمولی سا پانی ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ شورپ معمولی سا رکھیں۔ لیچے مزیدار اور لذیذ قیمہ بھرے ٹینڈے تیار ہیں۔

45- کالی مرچ، پیاز گوشت

گوشت	❖)(❖	1 کلو
پیاز	❖)(❖	4 عدد
ٹماٹر کارس	❖)(❖	2 پیالی
سرکہ	❖)(❖	1 پیالی
کڑھی پتہ	❖)(❖	4 عدد
کالی مرچ سفوف	❖)(❖	1 بیج
لوہک	❖)(❖	4 عدد
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت

گوشت کے چھوٹے مکڑے کر لیں۔ پیاز گول کاٹ کر ابال لیں۔ گوشت کو بھی ابال لیں۔ جب گوشت نیم گل جائے تو فرائی چین میں تیل گرم کر کے گوشت کو سنہری حل لیں۔ پھر ایک ڈش میں ابلی ہوئی پیاز ڈالیں۔ پیاز کی تہ کے اوپر تلے ہوئے گوشت کے مکڑے ڈال کر بچا ہوا گھی بھی ڈال دیں۔ گوشت پر ٹماٹر کا جوس، سرکہ، لوہک، کالی مرچ اور نمک ڈال کر تقریباً آدھ گھنٹہ تک اوون میں رکھیں۔ اوون نہ ہو تو ڈھکن لگا کر اوپر دہکتے

ہوئے گوشت رکھ دیں۔ لیجئے پیاز کے ساتھ گوشت کی ڈش تیار ہے۔ یہ ایک منفرد ڈش ہے جسے آپ ڈبل روٹی یا نان کے ساتھ بھی کھا سکتے ہیں۔

46- چاول، گوشت انڈے کا سالن

گوشت	❖)(❖	1 پاؤ
چاول	❖)(❖	آدھ کلو
انڈے	❖)(❖	4 عدد
پیاز	❖)(❖	3 عدد
سرکہ	❖)(❖	1 چمچ
ذالدا کوئٹ آئیں	❖)(❖	حب ضرورت
نمک	❖)(❖	حب ذائقہ

انڈے اہل لیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ گوشت اور چاول ایک ساتھ اہل لیں۔ گوشت اور چاولوں میں کچھ دار پیاز کاٹ کر سرکہ ملائیں اور ہم پر رکھ دیں۔ چاول تیار ہونے پر انڈے ان پر پھیلا دیں۔ آخر میں نمک اور کالی مرچ چھیں کر چھڑک لیں۔ لذیذ ڈش تیار ہے۔

47- گوجرانوالہ کے تگے

گوشت (پتلے پارچے)	❖)(❖	1 کلو
سرخ مرچ	❖)(❖	1 چمچ
دھنیا	❖)(❖	1 تولہ
پیاز	❖)(❖	1 پاؤ
ذالدا کھی	❖)(❖	1 چمٹا نمک
نمک	❖)(❖	حب ذائقہ
دہی	❖)(❖	1 پاؤ
کالا زیرہ	❖)(❖	6 ماشے

ادرک	❖)❖	1 چھوٹی گانٹھ
خشخاش	❖)❖	1 تولہ
بھنے ہوئے چنے	❖)❖	1 چھٹا تک
شک انجیر	❖)❖	1 چھٹا تک
سلاد	❖)❖	حب ضرورت
نماز	❖)❖	3 عدد

گوشت کے پارچے جو موٹائی میں آدھ انگلی کے برابر ہوں، سل پر بنے سے اچھی طرح کوٹ کر چوزے کر لیں۔ دہی کو باریک کپڑے میں باندھ کر لٹکا دیں تاکہ اس کا پانی خارج ہو جائے۔ پیاز تل کر پیس لیں۔ انجیر، گرم مصالحہ، ادرک، خشخاش، چنے، سرخ مرچ، دھنیا اور کھٹی، تلی ہوئی پیاز میں ملا کر دہی میں پھینٹ لیں۔ اس آمیزے کو گوشت کے پارچوں پر خوب ملیے اور سینوں پر چڑھا کر رکھ لیجیے۔ کونکوں کو خوب دھکائیے اور سینوں کو ان پر رکھ کر پارچوں کو پختہ کریں۔ اس دوران پتھلا ہوا کھٹی روٹی کے ذریعے ان پر ملیں۔ جب تکے خوب سرخ ہو جائیں تو سمجھ لیں کہ پارچے تیار ہیں۔ اب انہیں پلیٹ میں اتاریں۔ سلاد اور پیاز کے کچھوں سے پلیٹ کو سجائیں اور نان یا پرائشوں کے ساتھ پیش کریں۔ بے حد لذیذ اور خوش ذائقہ تھے آپ کو لذت سے ہمکنار کریں گے۔

48- سٹیم ران روسٹ

ران درمیانہ سائز	❖)❖	1 عدد
ادرک	❖)❖	2 کٹڑے
لہسن	❖)❖	10 جوئے
سفید زہرہ	❖)❖	2 پیچ
کالی مرچ	❖)❖	10 عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)❖	1 کپ
دہی	❖)❖	2 کپ
سرخ مرچ سالم	❖)❖	15 عدد

4 عدد

❖❖❖

پیاز

ران کو دھولیں۔ تمام مصالحے ڈال کر 8 کپ پانی اور کوئنگ آئل ڈال دیں۔
اب اسے اتنا پکائیں کہ پانی سوکھ جائے۔ گوشت گل جائے تو ران کو دس منٹ سٹیم کریں۔
لیجے ران تیار ہے۔ لیموں کا پانی چھڑک کر کھائیں۔

49- مٹکا گوشت

آدھ کلو

❖❖❖

گوشت

چوتھائی چمچ

❖❖❖

لہسن اور ک (پیٹ)

چوتھائی کپ

❖❖❖

ڈالڈاگھی

حسب پسند

❖❖❖

سرخ مرچ

چوتھائی چمچ

❖❖❖

دھنیا سفوف

ایک تہائی چمچ

❖❖❖

نمک

چوتھائی چمچ

❖❖❖

بلدی

1 عدد

❖❖❖

پیاز

1 چمچ

❖❖❖

گرم مصالحہ سالم

ایک تہائی کپ

❖❖❖

آٹا گوندھا ہوا

تھی گرم کر کے پیاز براؤن کریں۔ گرم مصالحہ اور ک اور لہسن مکے میں ڈالیں۔
گوشت، مرچ، دھنیا، نمک، بلدی، پیاز ڈالیں اور ڈھکن لگا کر بلکی آٹھ پر پکائیں۔ پانی خشک
ہو جائے تو گوشت کو بھونیں۔ جب بھن جائے تو ایک کپ پانی ڈال کر پکائیں تاکہ گوشت
خوب گل جائے۔ اب آٹا گوندھا ہوا ڈال دیں اور تیز تیز چلاتی رہیں۔ اب زیرہ ڈالیں
اور ڈھکن لگا کر پکتنے دیں۔ تھوڑی دیر بعد بہترین مٹکا گوشت تیار ہوگا۔

5- رنگ گوشت

آدھ کلو

❖❖❖

گوشت یا پسند ہے

3 پاؤ

❖❖❖

دہی

سوکھا دھنیا سالم	❖❖❖	1 چٹج
سفید زیرہ	❖❖❖	1 چٹج بڑا
اورک سفوف	❖❖❖	1 چٹج بڑا
لبسن پیسا ہوا	❖❖❖	ڈیڑھ چٹج بڑا

تمام مصالحے کو باریک جیس لیں۔ اسے دہی میں ملا کر گوشت میں ڈال دیں اور دھیمی آنچ پر گوشت کو تھنے کے لیے رکھ دیں۔ گوشت گل جائے اور دہی کا پانی خشک ہو جائے تو گھی ڈال کر بھون لیں۔ سبز دھنیا باریک کاٹ کر چھڑکیں۔ دو سبز مرچیں بھی کاٹ کر چھڑیں اور پیش کریں۔ نہایت ذائقے دار عمدہ رنگا رنگ گوشت تیار ہے۔

51- ران مصالحہ

ران	❖❖❖	ڈیڑھ کلو
دہی	❖❖❖	آدھ کلو
خشک ماش	❖❖❖	1 چٹج (کھانے کا)
پنے (پھنے اور پسے ہوئے)	❖❖❖	2 چٹج
اورک	❖❖❖	ڈیڑھ چٹج
لبسن	❖❖❖	ڈیڑھ چٹج
جینوری	❖❖❖	4 عدد
سرخ مرچ	❖❖❖	2 چٹج
لیسن جوس	❖❖❖	4 چٹج
سفید زیرہ	❖❖❖	1 چٹج
گرم مصالحہ	❖❖❖	1 چٹج
پیاز	❖❖❖	2 عدد
نڈا لٹکھی	❖❖❖	آدھ کپ

ران پر گائے سے نشان لگائیں۔ اس پر چھینٹا اور لیسوں ملیں اور کچھ دیر پڑا رہنے دیں۔ اب سارے مصالحے کو ت لیں۔ پیاز براؤن کریں اور مصالحے اور دہی ملا

لیں۔ اب دان کو فرائی کریں۔ ہلکی آنچ پر فرائی کرنے کے لیے تقریباً 2 گھنٹے درکار ہیں۔ فرائی ہونے پر سارا مصالحہ اور ایک کپ پانی ڈال کر کھلے منہ کے دھچکے یا درمیانے سائز کی دیگ میں پختہ کے لیے رکھ دیں۔ پانی خشک ہو جائے اور گوشت گھی جھوڑ دے تو اہلی یا سلی ہوئی ہزیوں اور آلو کے چپس کے ساتھ پیش کریں۔

52- اچار گوشت

آدھ کلو	❖)(❖	منن
2 چمچ	❖)(❖	اچار مصالحہ (کلیونجی، میتھرے، سونف)
آدھ کلو	❖)(❖	دہی
2 چمچ	❖)(❖	پارسلے
1 چمچ	❖)(❖	سرخ مرچ
آدھ چمچ	❖)(❖	نمک
ایک چوتھائی چمچ	❖)(❖	ہلدی
1 کپ	❖)(❖	ڈالڈا گھی

گوشت کو نمک، پارسلے، مرچ، ہلدی اور دہی ملا کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ گھی گرم کریں اور یہ سارا آمیزہ اس میں ڈال دیں۔ جب گوشت ادھ گلا ہو جائے تو اچار مصالحہ ڈال دیں اور مدھم آگ پر پکائیں۔ حتیٰ کہ پانی خشک ہو جائے۔ پانچ منٹ فرائی کریں اور پیش کرتے وقت ہر ادھنیا ڈال کر ڈونگے میں نکال لیں۔ بے حد لذیذ اچار گوشت تیار ہے۔ نان یا پرائٹھے کے ساتھ کھائیں۔

53- لکھنؤ کا شاہی گوشت

آدھ کلو	❖)(❖	گوشت بغیر ہڈی
3 عدد	❖)(❖	پیاز
1 چمچ	❖)(❖	لہسن (پیا ہوا)

1 چمچ	❖)(❖	ادرک (پا ہوا)
4 عدد	❖)(❖	لوئگ
1 عدد	❖)(❖	بڑی الائچی
2 ٹکڑے	❖)(❖	دار چینی
10 عدد	❖)(❖	کالی مرچ
آدھ چمچ	❖)(❖	سرخ مرچ
آدھ چمچ	❖)(❖	ہلدی
حسب ضرورت	❖)(❖	نمک

ایک دہی میں گھی گرم کریں۔ اب اس میں گوشت پیاز اور نمک ڈال کر اتنا بھونیں کہ سرخ ہو جائے۔ پھر اس میں ادرک اور لہسن ڈال کر آدھ منٹ تک بھونیں۔ پھر دار چینی، لوئگ، الائچی اور کالی مرچ (پس کر) ڈالیں اور تین سیکنڈ تک بلائیں۔ اب پانی ڈال کر ڈھانک دیں۔ گوشت گل جائے تو بوٹیاں نکال کر دہی میں دو نمائز ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ ہلدی اور سرخ مرچ کے ساتھ پانی ڈال کر مصالحہ بنالیں۔ گوشت کے دو ٹکڑوں کے درمیان باریک کٹا ہوا ادرک رکھیں اور دو انچ لمبے لکڑی کے ٹکڑے پر لگائیں۔ اب اسے مصالحے میں ڈال کر 3 منٹ تک پکائیں۔ پھر ان ٹکڑوں کو پلیٹ میں رکھیں اور پورا بھنا ہوا مصالحہ ڈالیں اور پیاز ہوا زیرہ ڈالیں۔ لکھنؤ کا شاہی گوشت تیار ہے۔

54- لذیذ قیمہ

آدھ کلو	❖)(❖	قیمہ
2 عدد پیاز ہوا	❖)(❖	پیاز
1 چمچ پیاز ہوا	❖)(❖	لہسن
1 چمچ پیاز ہوا	❖)(❖	ادرک
حسب ضرورت	❖)(❖	ہرا دھنیا
3 عدد	❖)(❖	ہری مرچ
آدھ چمچ	❖)(❖	سرخ مرچ

آدھ تھچ	❖)❖)	گرم مصالحہ
تین چوتھائی تھچ	❖)❖)	نمک
ایک تہائی تھچ	❖)❖)	سولکھا دھنیا
2 عدد	❖)❖)	ٹماٹر
1 کپ	❖)❖)	الڈا گھی

گھی کو خوب گرم کریں اور اس میں ٹماٹر کات کر ڈالیں۔ پھر انہیں آدھ دیر پکائیں۔ ٹماٹر نرم ہو جائیں تو لہسن، پیاز اور ادک ڈال دیں۔ دو منٹ بعد اس میں سرخ سرخ نمک، گرم مصالحہ دھنیا اور بری سرخ ڈال دیں۔ اس مصالحے کو خوب بھونیں۔ جب مصالحہ گھی چھوڑ دے اور خوشبو اٹھنے لگے تو اس میں قیمہ ڈال دیں اور تھچے سے ہلائیں تاکہ قیمہ اور مصالحہ ایک جان ہو جائیں۔ اب قیمے کو جسمی آٹے پر 15 سے 17 منٹ تک پنائیں۔ قیمہ تیار ہو تو ہرا دھنیا کات کر چھڑک دیں۔ روٹی یا ابلے ہوئے چاولوں کے ساتھ بے حد لذت دینے والا قیمہ تیار ہے۔

55- مٹن پسندے

آدھ کلو (موٹا چپ کریں)	❖)❖)	مٹن پسندے
1 کپ	❖)❖)	دہی
2 عدد (چپ شدہ)	❖)❖)	پیاز
1 تھچ (چپ شدہ)	❖)❖)	ادک
1 تھچ (چپ شدہ)	❖)❖)	لہسن
2 تھچ (باریک کیا ہوا)	❖)❖)	دھنیا
1 تھچ	❖)❖)	پاؤڈر گرم مصالحہ
1 تھچ	❖)❖)	بلدی
1 تھچ	❖)❖)	نمک

نمک لگا کر پسندوں کو مسلیں۔ پھر دی لگا کر پورا دن پڑا رہنے دیں۔ گھی میں پیاز کو ہلکا براؤن کریں۔ پھر لہسن اور ادک بھی شامل کر کے سنہری کریں۔ پھر سارے

مصالحے یک جان کر کے 15 منٹ تک بھونیں۔ اب گوشت ڈال کر پون گھنٹہ تک بھونیں۔ گوشت گل جائے تو جلوتری ڈال دیں۔ نہایت لذیذ منن پسند سے تیار ہیں۔

56- مصالحے دار لذیذ گوشت

1 کلو	❖)(❖	بکرے کا گوشت
3 عدد	❖)(❖	نماز
2 انچ کا کلڑا	❖)(❖	اورک
4 عدد درمیانی کشمی	❖)(❖	پیاز
10 جوئے	❖)(❖	لہسن
حب پسند	❖)(❖	نمک، مرچ
ایک کھانے کا چمچ	❖)(❖	بری مرچ (کتری ہوئی)
آدھا چائے کا چمچ	❖)(❖	سفید زیرہ
2 کھانے کے چمچ	❖)(❖	ہرا دھنیا (کترا ہوا)
حب ضرورت	❖)(❖	ڈالڈا کوکنگ آئل

گوشت کو اچھی طرح دھو کر دیکھی میں ڈالیں۔ 2 کشمی پیاز، لہسن اور اورک کو تھیل کر کوٹ کر گوشت میں ڈالیں ساتھ ہی نمک، مرچ ملا دیں اور دیکھی چولھے پر چڑھا دیں۔ 3 لوئٹ، دار چینی کا ایک کلڑا، 4 کالی مرچیں، ایک بڑی ملا پٹنی بھی ملا دیں اور پکنے دیں۔ ابھی گوشت کچھ کچا ہی ہو تو نماز کات کر ڈالیں اور سبھی ڈال کر مسلسل بھونیں۔ جب گوشت اچھی طرح بھن جائے اور گل جائے تو سفید زیرہ، ہتھیلی پر مسل کر ڈالیں۔ باقی بچے دو کشمی پیاز باریک لچھے دار کات لیں اور جب گوشت تھکی چھوڑنے لگے تو پیاز کی لچھے کتری بری مرچ ڈال کر دم دے دیں۔ چولہا بجھا دیں۔ پیاز دم میں ہی نرم پڑ جائے گا۔ جب گوشت استعمال کرنے لگیں تو کترا ہرا دھنیا اوپر چھڑک لیں۔ ہرا دھنیا پکتے ہوئے نہیں ڈالنا چاہئے ورنہ اس کی رنگت خراب ہو جاتی ہے۔

57- لاہوری گوشت

گوشت	❖❖❖	آدھ کلو (ران کا)
پیاز (لچھے دار)	❖❖❖	3 عدد
دہی	❖❖❖	1 کپ (بھینٹ لیں)
ادرک	❖❖❖	2 انچ کا ٹکڑا (باریک کاٹ لیں)
بڑی الائچی	❖❖❖	ایک عدد
لوگ	❖❖❖	5 عدد
کالی مرچ (پسی ہوئی)	❖❖❖	آدھا چائے کا چمچ
نمک	❖❖❖	ایک چائے کا چمچ
سرخ مرچ	❖❖❖	ایک چائے کا چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖❖❖	حسب ضرورت

دہی میں کوکنگ آئل گرم کریں اور پیاز تل کر بادامی رنگ کا کر لیں پھر سرخ و سیاد مرچ، لہسن، آدھا ادرک، لوگ، بڑی الائچی ڈال کر پانی کا چھینٹا دے کر بھونیں۔ جب مسالہ بھن جائے تو گوشت ڈال کر بھونیں کچھ دیر بعد دہی بھی ڈال دیں اور بھونتی رہیں۔ خوب بھن جائے تو پانی ڈال کر گوشت گالیں۔ پانی خشک ہونے لگے تو بقیہ ادرک ڈال کر پانی خشک ہونے تک بھونیں کہ مسالہ گلی چھوڑ دے۔ لذیذ لاہوری گوشت تیار ہے۔

58- لکھنؤ کا پیاز گوشت

گوشت (بغیر ہڈی)	❖❖❖	1 کلو
پیاز	❖❖❖	2 عدد درمیانے
ادرک	❖❖❖	ایک انچ کا ٹکڑا
لہسن	❖❖❖	8 جوئے (پیسٹ)
سوکھا دھنیا (پا ہوا)	❖❖❖	ایک چمچ

ایک چمچ	❖)❖	کالی مرچ (پسی ہوئی)
ایک چمچ	❖)❖	سرخ مرچ
حسب پسند	❖)❖	نمک گرم مسالہ
ایک چمچ	❖)❖	سیاہ زیرہ
2 چمچی	❖)❖	ہلدی
2 عدد	❖)❖	تیز پات
1 کھڑا	❖)❖	دارچینی
آدھ کلو (مونے کا نہیں)	❖)❖	نماز
آدھی پیالی	❖)❖	دہی
2 عدد	❖)❖	بزر مرچ
حسب ضرورت	❖)❖	ذالدا لکھی

کچی گرم کر کے پیاز بادامی رنگت ہونے تک تلیں پھر ادراک اور لمبن ڈال کر آدھا منٹ بھوئیں۔ پھر گوشت ڈال دیں اور خوب بھوئیں۔ اب گوشت تلھی سے نکال کر تیلہ د رکھ لیں۔ تلھی میں سوکھا دھتیا کالی مرچ نمک ہلدی زیرہ اور آدھا گرم مسالہ ڈال کر آدھ منٹ بھوئیں پھر باریک کنی بزر مرچیں ڈال کر بھوئیں۔ اب تیز پات اور دارچینی ڈالیں اور ایک دو بار چمچ چلا کر نماز اور دہی ڈال دیں۔ ایک منٹ بھول کر گوشت ملا دیں اور جیسی آج پر آمہ گھنڈ پکنے دیں۔ ضرورت ہو تو پانی کا چھینٹا دے دیں۔ گوشت گل جائے تو باقی گرم مسالہ ملا دیں اور 5 منٹ دم دے کر اچار لیں۔

59- ایرانی فٹش قورمہ

3 پاؤ	❖)(❖	مچھلی
1 پاؤ	❖)(❖	ڈالڈاگھی
1 پاؤ	❖)(❖	دہی
12 عدد	❖)(❖	بادام
5 عدد	❖)(❖	انڈے (زردی)
1 چھٹاٹک	❖)(❖	بالائی
6 عدد	❖)(❖	کالی مرچ
6 عدد	❖)(❖	لوتک
آدھ پیچ	❖)(❖	اجوائن
تھوڑا سا	❖)(❖	زعفران
1 ٹکڑا	❖)(❖	ادرک
2 عکشی	❖)(❖	پیاز
6 جوئے	❖)(❖	لہسن
2 جج	❖)(❖	سوکھا دھنیا
1 جج	❖)(❖	میتھی
دب پسند	❖)(❖	کیوڑڈا اچھی سوائف
دب پسند	❖)(❖	سرخ مرچ نمک

دہی کو پھیلت لیں۔ اور کٹ لہسن سوائف میتھی اور سرخ مرچ کو چیس کر دہی میں ملا لیں۔ گوشت کو دھو کر دہی والے آمیزے میں دو گھنٹے تک پڑا رہنے دیں۔ پیاز اور لہسن باریک کاٹ کر مل لیں۔ پھر اس میں زریڈا لوتک کالی مرچ دھنیا اور اجوائن بھی بھون لیں۔ بھوتے ہوئے مسالے میں گوشت دہی سمیت ڈال کر ہلکی آنچ پر پکھنے دیں۔ ایک پیالی پانی بھی ڈال دیں۔ پانی خشک ہو جائے گوشت گل جائے اور کھی چھوٹے لگے تو تھوڑا سا پانی ڈال کر ہلکا سا شور پ تیار کر لیں۔ بادام بالائی اور انڈوں کی زردی پھینٹ کر

شامل کریں۔ کیونکہ میں زعفران اور الائچی میں گرمی اور دم لگا کر دس منٹ بعد
اُتار لیں۔ بہت ہی لذیذ مچھلی کا ایرانی قورمہ تیار ہے۔

60- مسالے والی سالم مچھلی

1 عدد	❖❖❖	سالم مچھلی
1 گڈی	❖❖❖	ہرا دھنیا
2 عدد	❖❖❖	بری مرچ
1 چمچ	❖❖❖	نمک
4 پوتھیاں	❖❖❖	لہسن
1 عدد	❖❖❖	لیموں
1 پاؤ	❖❖❖	ڈالڈا کوکنگ آئل

دھنیا، لہسن، بری مرچ پیس لیں۔ پھر اس میں نمک اور عرق لیموں ملا لیں۔ مچھلی
کو گہرے کٹ لگائیں۔ اسے سال لگائیں اور دو گھنٹے کے لیے پڑا رہنے دیں۔ کوکنگ
آئل گرم کریں اور مچھلی کو ایک جانب سے خوب سرخ کریں۔ پھر دوسری جانب سے سرخ
کریں۔ تیلنے کے لیے آئل کم ہی استعمال کریں۔ اس طرح سال آئل میں چھوٹے کا
خطرہ نہیں رہتا۔

61- کھٹی مچھلی

آدھ کلو	❖❖❖	مچھلی
1 چمچ	❖❖❖	سرخ مرچ
1 چمچ چھوٹا	❖❖❖	نمک
1 چمچ چھوٹا	❖❖❖	اجوائن
1 چمچ چھوٹا	❖❖❖	ایچور
ڈیڑھ پیالی	❖❖❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
1 گھنٹہ	❖❖❖	لہسن

تمام مسالوں کو اچھی طرح چیں لیں۔ اس آمیزے کو مچھلی کے صاف کیے ہوئے ٹکڑوں کے دونوں جانب لگا کر دو تین گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ تیل کو گرم کریں اور اب ایک ٹکڑا اچھی طرح اس میں سرخ کر کے نکالتی جائیں۔ لیجئے کھٹی مچھلی تیار ہے۔

62- مچھلی کو فرتہ

1 کلو	❖ ❖ ❖	مچھلی (راہو)
1 پاؤ	❖ ❖ ❖	دہی
1 پاؤ	❖ ❖ ❖	ڈالڈا آٹھی
1 پاؤ	❖ ❖ ❖	پیاز
آدھ پاؤ	❖ ❖ ❖	لہسن
1 عرصی	❖ ❖ ❖	ادریک
1 پیچہ	❖ ❖ ❖	بھنے ہوئے پنوں کا آٹا
2 تہچے	❖ ❖ ❖	خٹک دھنیا
ڈیڑھ چمچ	❖ ❖ ❖	سفید زیرہ سفوف
حسب ذائقہ	❖ ❖ ❖	نمک سرخ مرچ
1 چمچ	❖ ❖ ❖	گرم مسالہ
1 چمچ	❖ ❖ ❖	نشاستہ

مچھلی کو نمک لگا کر 4 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ پھر مین لگا کر دھو ڈالیں۔ لہسن کے 12 جوئے ڈال کر مچھلی کو ابال لیں۔ ابی ہوئی مچھلی کو باریک چیں کر اس میں گرم مسالہ، نشاستہ، آٹا اور نمک مرچ ملا دیں۔ مچھلی اور مسالے کو دو چمچ دہی ڈال کر یک جان کر لیں۔ اب کو فرتہ بنائیں اور گھی میں قل لیں۔ کو فرتے کے سالن کے لیے مسالہ تیار کریں۔ لہسن زیادہ استعمال کریں۔ مسالہ تیار ہو تو کو فرتے برا دھنیا گرم مسالہ (سفوف) ڈال کر دہی بند کر کے چولہا بھی بند کر دیں۔

63- تکہ مچھلی

2 پونڈ	❖)(❖	مچھلی کا نوشتہ
1 پیچ	❖)(❖	نمک
1 عدد	❖)(❖	انڈا
4 پیچ	❖)(❖	آٹا
4 پیچ	❖)(❖	ذالہ لکھی
1 گھنٹی	❖)(❖	لبسن پیا ہوا
آدھ پائنت	❖)(❖	کن پاؤڈر ساس
2 گھنٹی	❖)(❖	سبز پیاز
1 پیچ	❖)(❖	کارن فلوور

آٹا، نمک، انڈا اور پانی کی لٹی سی بنا کر مچھلی کی یونٹوں کو اس میں ڈبو دیں۔ فرائی چین میں گرم کریں۔ لبسن اور پیاز کو فرائی کریں۔ لبسن اور پیاز کو نکال کر اسی گھی میں مچھلی کے ٹکڑے ایک ایک کر کے ڈالتے جائیں اور ہلکی آگ پر فرائی کریں۔ کن پاؤڈر ساس مچھلی کے اوپر انڈیل دیں اور 3 منٹ تک جوش دیں۔ پھر ڈش میں نکال کر اوون میں رکھ دیں اور ساتھ ہی کن پاؤڈر ساس کا باقی حصہ اور کارن فلوور کا آمیزہ بھی انڈیل دیں۔ آمیزہ دکڑھا ہونے پر ڈش میں نکال کر دستہ خوان پر لے آئیں۔

64- جھینگا مچھلی کا پلاؤ

آدھ کلو	❖)(❖	چاول
1 پاؤ	❖)(❖	ذالہ لکھی
ڈیزہ پاؤ (ساف شدہ)	❖)(❖	جھینگا مچھلی
2 عدد	❖)(❖	پیاز
1 گھنٹی	❖)(❖	لبسن پیا ہوا
4 عدد	❖)(❖	کرنی پتہ

آدھ چھ	❖)❖	کالا زریہ
1 عدد	❖)❖	بڑی الائچی
1 کلو	❖)❖	دار چینی
4 عدد	❖)❖	لونگ
6 عدد	❖)❖	کالی مرچ
آدھ پاؤ	❖)❖	دہی
حسب ضرورت	❖)❖	نمک
1 چمچ	❖)❖	اجوائن سفوف
1 کلو	❖)❖	پانی

جھینگا پھلی دھو کر تھوڑا سا نمک اور اجوائن بگا کر رکھ دیں۔ چاول دھو کر 20 منٹ کے لیے بھگو دیں۔ پیاز کو کچی میں سرخ کریں۔ پھر اس میں جھینگے ڈال کر بھونیں۔ اب سارا مصالحہ ہمہ دی ڈال دیں اور بھوتی رہیں۔ جب دہی کا پانی سوکھ جائے تو ڈیڑھ پیالی پانی ڈال کر ابلنے دیں۔ ایک پیالی پانی باقی رہ جائے تو چاول ڈال دیں۔ ساتھ ہی 3 پیالی پانی اور ڈال دیں۔ اب چاول تیز آگ پر پکائیں۔ جب بہت معمولی پانی چاولوں میں رہ جائے تو دم اگا دیں۔ نہایت لذیذ جھینگا پاؤ تیار ہوگا۔

65- فرائی فش

1 کلو	❖)❖	پھلی
4 عدد	❖)❖	انڈے
1 کپ	❖)❖	میسن
3 جوئے	❖)❖	لہسن
5 گرام	❖)❖	ادرک
حسب ضرورت	❖)❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
حسب ذائقہ	❖)❖	نمک و سرخ مرچ
1 کپ	❖)❖	ڈبل روٹی کا چورا

اپنی پسند کے مطابق مچھلی کے ٹکڑے کر لیں اور ان کو مین سے جھوئیں۔ اب مچھلی کو خشک کر کے اس پر پسی ہوئی اورک، لہسن اور نمک لگا کر آدھ گھنٹہ تک پڑا رہنے دیں۔ انڈے پھینٹ لیں۔ فرائی چین میں کوئنگ آئل گرم کریں۔ مچھلی کو پہلے انڈوں کے آمیزے میں ڈبوئیں۔ پھر ڈبے روٹی کا چورا لگا کر فرائی چین میں ڈالیں۔ ہلکا سا اون کر کے نکال لیں۔ لیجے بہت لذیذ فرائی مچھلی تیار ہے۔

66- جھینگا مچھلی اور مٹر

300 گرام جھونے	❖)(❖	جھینگا مچھلی
50 گرام (فل لیں)	❖)(❖	کاجو
50 گرام	❖)(❖	مٹر
1 عدد	❖)(❖	انڈے کی سفیدی
آدھا چمچ	❖)(❖	نمک
ایک چمچ	❖)(❖	کارن فلور
آدھا چمچ	❖)(❖	اجینو موٹو
ایک چمچ	❖)(❖	سرکہ
ایک چمچ	❖)(❖	سی سیم آئل
2 ٹکڑے	❖)(❖	اورک
مب ضرورت	❖)(❖	دند اکوئنگ آئل

جھینگے اچھی طرح صاف کر لیں۔ ان پر نمک اور کارن فلور مل کر آدھ گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ کوئنگ آئل گرم کر کے اس میں اورک مل لیں۔ پھر اجینو موٹو اور سی سیم آئل اورک اور جھینگے ڈال کر تھلیں۔ اس کے بعد چوڑھا بندہ کر دیں اور تیار ہوتے ہوئے مٹر شامل کر دیں۔ لیجے جھینگے اور مٹر تیار ہیں۔

67- سٹیم فیش

500 گرام	❖)(❖	ایک پمفرٹ
----------	------	-----------

5 (دو بار یک کاٹ لیں)	❖)(❖	ہری پیاز
ایک چٹکی	❖)(❖	اجوائن
ایک (بچل لیں)	❖)(❖	فال مرچ
ایک چمچ (پسی ہوئی)	❖)(❖	اورک
ایک (گول قتلے کاٹ لیں)	❖)(❖	ٹماٹر
ایک چمچ	❖)(❖	سویا ساس
ایک چمچ	❖)(❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
ایک چٹکی	❖)(❖	اجینو موتو
2 چمچ	❖)(❖	نمک
آدھا چمچ	❖)(❖	چینی
ایک چٹکی (پسی ہوئی)	❖)(❖	کالی مرچ

پھلی صاف کر کے اچھی طرح دھو لیں۔ پھر ہر طرف چاقو سے تین تین گہرے شکاف لگائیں تاکہ سالہ رچ جائے۔ نمک، اجینو موتو، چینی اور کالی مرچ پھلی پر مل کر 10 منٹ تک رکھ چھوڑیں۔ دیکھی میں کئی ہوئی پیاز ڈالیں۔ اوپر سے پھلی، پیاز، اجوائن، مرچ، ٹماٹر، سویا ساس اور کوکنگ آئل ڈال دیں۔ 12 سے 14 منٹ تک بھاپ میں پکائیں۔
بجے سٹیم فش تیار ہے۔

68- سویٹ اینڈ سار فش

400 گرام (قتلے کرئیں)	❖)(❖	پھلی
5 چمچ	❖)(❖	کارن فلور
ایک چمچ	❖)(❖	نمک
ایک چمچ (پسی ہوئی)	❖)(❖	کالی مرچ
3 چمچ	❖)(❖	چینی
2 چمچ	❖)(❖	سرکہ
ایک چمچ	❖)(❖	نمک

پانی	❖❖❖	آدھی پیالی
کارن فلور	❖❖❖	ایک پیچ
پانی	❖❖❖	2 پیچ

نمک اور کالی مرچ مچھلی کے ٹکڑوں پر مل کر 10 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر کارن فلور کا لپ کر کے بادامی رنگ کا حل لیں اور پلیٹ میں نکال لیں۔ ایک کھانے کا چمچ ڈالڈا کوکنگ آئل گرم کر کے اس میں چینی سرکہ نمک پانی اور کارن فلور ڈال کر تھوڑا پکے دیں۔ گاڑھا ہو جائے تو اتار کر مچھلی کے قتلوں پر ڈال دیں۔ کھنی مینھی مچھلی تیار ہے۔

69- مونگ پھلی اور جھینگا مچھلی

جھینگا مچھلی	❖❖❖	4 پیالی
مونگ پھلی کا تیل	❖❖❖	2 پیچ
لیموں کا رس	❖❖❖	آدھ پیالی
نمک	❖❖❖	ڈیڑھ پیچ
لہسن	❖❖❖	20 جوئے (بیس لیں)
ٹماٹر	❖❖❖	2 عدد
سلاڈ کے پتے	❖❖❖	4 عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖❖❖	آدھ پیالی
مونگ پھلی	❖❖❖	آدھ پیالی

جھینگا مچھلی دھو کر خوب صاف کر کے ایک بڑے برتن میں ڈال دیں۔ لیموں کا رس نمک لہسن اور آدھ پیالی مونگ پھلی کا تیل ملا لیں۔ ماری نیڈ مسالا تیار ہے۔ اسے تھینگوں پر ڈال دیں اور پھر پڑا رہنے دیں۔ اگلے دن دو کھانے کے چمچ ڈالڈا کوکنگ آئل میں فرائی کر لیں۔ سلاڈ کے پتوں اور مونگ پھلی کے ساتھ سجا کر پیش کریں۔

70- فیش اینڈ رائس

چاول	❖❖❖	2 پیالی
------	-----	---------

تھیلی (ابی ہوئی)	❖ ❖ ❖	ایک پیالی (کڑے کر لیں)
بڑی گاجر	❖ ❖ ❖	ایک عدد
کوبھی کا تختل	❖ ❖ ❖	ایک (گودا نکال لیں)
برقی پیاز	❖ ❖ ❖	2 عدد
برقی مرچ	❖ ❖ ❖	2 عدد
نماز	❖ ❖ ❖	2 عدد
اندا	❖ ❖ ❖	1 عدد
اورب	❖ ❖ ❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
نمک	❖ ❖ ❖	آدھ چمچ
والدا کوک لگ آئل	❖ ❖ ❖	2 چمچ

پاول میں نمک ڈال کر ابال لیں مگر ایک کئی پٹی رکھیں۔ گاجر اور گوبھی ابال لیں۔ کوک لگ آئل گرم کریں۔ اس میں نماز ہری پیاز ہری مرچ ابلی بیوی سبزی اور تھیلی ڈال دیں۔ 3 منٹ بعد اندا توڑ کر ملا دیں۔ اب پاول ڈال دیں اور بلکی آٹھ پر دم کریں۔ لیٹے ڈش تیار ہے۔

71۔ جھینگا پلاؤ

جھینگا تھیلی	❖ ❖ ❖	آدھ کلو
چاول	❖ ❖ ❖	آدھ کلو (ابے ہوئے)
دار چینی	❖ ❖ ❖	2 چمکی
نمک	❖ ❖ ❖	آدھ چمچ
سیا کے پتے	❖ ❖ ❖	ایک چوتھائی پیالی
والدا کوک لگ آئل	❖ ❖ ❖	2 چمچ
برقی مرچ	❖ ❖ ❖	2 عدد
پانی	❖ ❖ ❖	2 چمچ

کوک لگ آئل گرم کریں۔ برقی مرچ سیا کے پتے دار چینی اور نمک ڈالیں۔

ساتھ ہی جھینگے اور پانی ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پھر جھینگے بھون کر چاول ڈال دیں اور 5 منٹ کے لیے دم پر رکھیں۔ اس کے بعد ڈش میں نکال لیں۔ ڈش تیار ہے۔

72- مچھلی پلاؤ

آدھ کلو	❖)(❖	مچھلی
آدھ کلو (ابلے ہوئے)	❖)(❖	چاول
آدھ چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	لہسن
آدھ چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	ادرک
آدھ چمچ	❖)(❖	نمک
ایک چوتھائی چمچ (پسی ہوئی)	❖)(❖	سرخ مرچ
ایک چمچ (پسی ہوئی)	❖)(❖	اجوائن
ایک (باریک کٹی ہوئی)	❖)(❖	پیاز
2 چمچ	❖)(❖	ڈالڈا کوکنگ آئل

مچھلی کا پیٹ صاف کر لیں۔ لہسن، ادرک، نمک، مرچ اور اجوائن کو ایک پیالے میں ڈال کر خوب ملائیں اور پھر مچھلی پر اچھی طرح اندر باہر لگا دیں۔ اس کے بعد مچھلی 12 گھنٹے فریج میں رکھیں۔ کوکنگ آئل گرم کر کے اس میں پیاز ڈال دیں۔ ہلکا سا باداں ہونے پر مچھلی ڈالیں اور بھون لیں۔ سرخ ہو جائے تو ابلے ہوئے چاول ڈالیں اور 3 منٹ کے لیے دم پر رکھیں۔ اس کے بعد احتیاط سے ڈش میں نکال لیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

73- چائینز جھینگے

آدھ کلو (درمیانہ سائز)	❖)(❖	جھینگے
2 عدد	❖)(❖	انڈے
آدھ پیالی	❖)(❖	کارن فلور
ایک چوتھائی پیالی	❖)(❖	سرکہ
آدھ چمچ (پسی ہوئی)	❖)(❖	کالی مرچ

ایک چوتھائی چمچ	❖❖❖	نمک
ایک چمکی	❖❖❖	اجینو موتو
ایک چمچ	❖❖❖	دودھ
آدھی پیالی	❖❖❖	ڈالڈا کوئنگ آئل
ایک چوتھائی پیالی	❖❖❖	ٹماٹو ساس
3 پتے	❖❖❖	سلاد
ایک عدد	❖❖❖	ٹماٹر
6 عدد	❖❖❖	سرخ مولی

جھینگے صاف کر لیں۔ ایک پیالے میں انڈے توڑیں۔ ان میں کارن فلور ملا کر پھینیں اور تھوڑا تھوڑا سرکہ ڈالتی جائیں۔ اب اس میں نمک، اجینو موتو، دودھ اور کالی مرچ ملائیں اور اس مسالے میں جھینگے پر کر کے تین گھنٹے کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ کوئنگ آئل گرم کریں۔ اس میں جھینگے تل لیں۔ دونوں طرف سے پادامی رنگ کے ہو جائیں سرخ مت کریں۔ اب ڈش میں سلاد کے پتے بچھائیں۔ ٹماٹر اور مولیاں کاٹ کر کناروں پر رکھیں اور تلے ہوئے جھینگے چمچ میں رکھ دیں۔ ٹماٹو ساس کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

74۔ کاجو جھینگے

آدھ کلو	❖❖❖	جھینگے
ایک پیالی	❖❖❖	ڈالڈا کوئنگ آئل
2 چمچ	❖❖❖	کارن فلور
ایک چمچ	❖❖❖	سرکہ
آدھ چمچ	❖❖❖	نمک
ایک چمچ	❖❖❖	دودھ
آدھ چمچ (پسی ہوئی)	❖❖❖	کالی مرچ
آدھ پیالی	❖❖❖	کاجو
ایک چمکی	❖❖❖	اجینو موتو

3 پتے

❖ ❖ ❖

سلاہ

سر کے میں نمک اور کالی مرچ ملائیں۔ اجینو موتو بھی ڈال دیں۔ پھر کارن فلور ملا کر تھپے سے پھینٹ لیں۔ اس کے بعد دودھ ڈالیں۔ تھینگوں پر سالا لگا کر 3 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ کوکنگ آئل گرم کریں اور ہلکی آگ پر تھینگے تل میں۔ ڈش میں تھینگے ایک طرف رکھیں۔ ساتھ ہی کا جو رکھ دیں۔ ایک طرف سلاہ کے پتے کاٹ کر سجا دیں۔

75- سفید مچھلی، لال چٹنی کے ساتھ

ایک کلو

❖ ❖ ❖

ثابت مچھلی

آدھ چٹنی

❖ ❖ ❖

نمک

آدھ چٹنی

❖ ❖ ❖

کالی مرچ

آدھ چٹنی

❖ ❖ ❖

لہسن

2 چمچ

❖ ❖ ❖

ڈالڈا کوکنگ آئل

آدھ پیالی

❖ ❖ ❖

نمائو ساس

مچھلی کے پیٹ کی آئٹش نکال لیں۔ مچھلی پر نمک اور لہسن مل دیں اور آدھ گھنٹہ پرارہنے دیں۔ پھر دو پیالی پانی گرم کر کے مچھلی ڈال دیں اور پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں۔ چھری سے مچھلی کی کھال اتاریں اور اس کی لمبائی میں دو ٹکڑے کریں۔ آہستہ سے کاٹنا نکال لیں۔ اب کوکنگ آئل گرم کریں اور مچھلی احتیاط سے تل لیں۔ پھر ڈش میں نکال کر ایک ٹکڑے پر چنچے سے نمائو ساس پھیلائیں۔ دوسرا ٹکڑا سفید رہنے دیں۔ سرخ و سفید مچھلی تیار ہے۔

76- گرین فش

آدھ کلو

❖ ❖ ❖

چٹنی

2 عدد

❖ ❖ ❖

بری مرچ

ایک پیالی (کاٹ لیں)

❖ ❖ ❖

براؤنیا

ایک چوتھائی چمچ

❖ ❖ ❖

نمک

ایک چٹکی	❖ ❖ ❖	اجینو موتو
ایک چٹکی	❖ ❖ ❖	براٹھا رنگ
ایک چمچ	❖ ❖ ❖	لیموں کا رس
6 عدد	❖ ❖ ❖	سلاڈ کے پتے
2 چمچ	❖ ❖ ❖	پانی

پھیلی ساف کر لیں۔ ٹکڑے نہ کریں۔ ثابت رہنے دیں۔ پانی میں نمک اجینو موتو اور لیموں کا رس ملا لیں۔ براڈھیا اور بری مرچ چس لیں۔ انہیں بھی پانی میں ملا دیں اور پھر رنگ بھی شامل کر دیں۔ پھیلی پر یہ سالہ لگا کر تین گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اب ڈالڈا کو کنگ آئل گرم کریں اور اس میں پھیلی تل لیں۔ سلاڈ کے پتے کات کر پھیلی پر رکھ دیں۔ لیجئے مزید اور ڈش تیار ہے۔

77- کلر فل فش

آدھ کلو	❖ ❖ ❖	چوٹی مچھلیاں
ایک پیالی	❖ ❖ ❖	کارن فلور
ایک چٹکی	❖ ❖ ❖	اجینو موتو
ایک چوتھائی چمچ	❖ ❖ ❖	نمک
ایک پیالی	❖ ❖ ❖	پانی
ایک ایک چٹکی	❖ ❖ ❖	سرخ سبز اور زرد میٹھا رنگ
2 ابلے ہوئے	❖ ❖ ❖	اٹڈے
آدھ پیالی (ابلے ہوئے)	❖ ❖ ❖	مٹر
ایک پیالی	❖ ❖ ❖	ڈالڈا کو کنگ آئل
ایک چٹکی	❖ ❖ ❖	اجوائن
آدھ پیالی (ابلا ہوا)	❖ ❖ ❖	سرخ لوبیا

پانی میں کارن فلور گھول لیں۔ اس میں نمک اور اجینو موتو ملا دیں۔ یہ آمیزہ برابر برابر تین پیالیوں میں ڈال دیں۔ ایک پیالی میں زرد رنگ دوسرے میں سبز اور

تیسرے میں سرخ رنگ ملائیں۔ اب کوئنگ آئل گرم کریں۔ اس میں اجوائن سرخ کر لیں اور پھر باری باری مچھلیاں ہر رنگ میں ڈبو کر قل لیں۔ بڑی ڈش میں مچھلیاں ترتیب سے رکھیں۔ لوہے کے دانے سرخ مچھلی کے ساتھ رکھیں۔ مٹر کے دانے سبز مچھلی کے ساتھ رکھیں۔ انڈے کے تھکے زرد مچھلی کے ساتھ رکھیں۔ لیجئے تین رنگ کی ڈش تیار ہے۔

78- سفید مچھلی، سفید چاول

آدھ کلو	❖❖❖	مچھلی
آدھ کلو (بال لیں)	❖❖❖	چاول
ایک چوتھائی چمچ	❖❖❖	نمک
آدھ چمچ (پا ہوا)	❖❖❖	لہسن
ایک چوتھائی پیالی	❖❖❖	پانی
1 چمچ	❖❖❖	ڈالڈا کوئنگ آئل
2 بڑی گنسی	❖❖❖	پیاز
(باریک لٹھے دار کاٹ لیں)		

مچھلی صاف کر لیں اور نمک اور لہسن لگا کر 2 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ایک چوتھائی پیالی پانی ڈال کر پکائیں۔ گل جائے تو اتار لیں۔ کوئنگ آئل گرم کریں۔ اس میں مچھلی رکھ کر اوپر سے پلیٹ ڈھانپ دیں۔ 5 منٹ بعد اتار لیں۔ ڈش میں ابلے ہوئے چاول پھیلائیں۔ اوپر سے مچھلی رکھ دیں اور پیاز کے لٹھے سجا دیں۔

79- گولا مچھلی

آدھ کلو	❖❖❖	مچھلی
4 عدد	❖❖❖	آلو
آدھ چمچ	❖❖❖	نمک
آدھ چمچ	❖❖❖	لیموں کا رس
آدھ چمچ	❖❖❖	کالی مرچ

کارن فلور ❖❖❖ ایک چج

ڈالڈا کو کنگ آئل ❖❖❖ آدھ پیالی

مچھلی صاف کر کے اہال لیں۔ کانٹے نکال کر ہاتھ سے مل لیں۔ آلو اہال کر مچھلی میں ملا دیں۔ لیموں کا رس، کالی مرچ، نمک اور کارن فلور بھی ملا دیں۔ اب چھوٹے تھپہ نے گولے بنائیں اور فرج میں 10 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ کو کنگ آئل گرم کریں۔ اس میں گولے قل لیں اور ڈش میں رکھ کر ارد گرد سلاڈ نماز ہری مرچیں اور ابلے ہوئے انڈے (کات کر) سجا دیں۔

80- اسپاگیتی فش

اسپاگیتی ❖❖❖ آدھ پاؤنڈ کا پیٹ

مچھلی ❖❖❖ آدھ کلو

انڈے ❖❖❖ 3 (پھینٹ لیں)

مکھن ❖❖❖ 2 چج

کارن فلور ❖❖❖ ازحائی چج

پیئر ❖❖❖ ازحائی چج

پیاز ❖❖❖ ایک (بڑی)

کالی مرچ ❖❖❖ آدھ چج

نمک ❖❖❖ آدھ چج

دودھ ❖❖❖ ڈیڑھ پیالی

مکھن گرم کر کے پیاز ڈالیں، مگر براؤن نہ ہونے دیں۔ پھر کارن فلور ڈال کر پتہ چلائیں۔ کھولتا ہوا دودھ ڈالتی جائیں اور ملاتی جائیں۔ کسٹرڈ کی طرح گاڑھا ہونے لگے تو نمک، کالی مرچ اور آدھا پیئر ڈال دیں اور خوب ملا کر اتار لیں۔ سفید ساس تیار ہے۔ مچھلی اہال کر کانٹے نکال لیں۔ اسپاگیتی اہال کر چھلنی میں چھان لیں۔ پھر اسے مچھلی اور سفید ساس میں ملا دیں۔ آدھے پھینٹے ہوئے انڈے بھی شامل کر دیں۔ ایک بڑے برتن میں پانی ڈالیں۔ کسی چھوٹے برتن میں اسپاگیتی کا مرکب بھر کر اوپر باقی انڈے اور پیئر

ذال دیں اور بڑے برتن میں رکھ دیں۔ پون گھنٹہ بھاپ میں پکنے دیں۔ اوون ہو تو صرف 15 منٹ کے لیے رکھیں۔ اس کے بعد ڈش میں نکال لیں۔ مزید ارڈش تیار ہے۔

81- جھینگا نوڈلز

ایک پیالی (اے بے ہوئے)	❖❖❖	مزر
ایک چمچ	❖❖❖	سرکہ
آدھی پیالی	❖❖❖	مرغ کی بخنی
ایک چوتھائی چمچ	❖❖❖	نمک
3 قطرے	❖❖❖	سی سیم آئل
آدھ کلو	❖❖❖	تازہ جھینگے
3 چمچ	❖❖❖	ڈالڈا کوکٹ آئل
آدھ پیالی	❖❖❖	مایونیز ساس
ایک چمچ	❖❖❖	کارن فلور
ایک پیالی	❖❖❖	خٹک نوڈلز
آدھ چمچ	❖❖❖	پسی ہوئی اورک
ایک چوتھائی چمچ	❖❖❖	کالی مرچ
ایک چٹکی	❖❖❖	اجینو موتو

جھینگے دھو کر خٹک کر لیں۔ اورک، سرکہ، نمک، کالی مرچ، اجینو موتو اور سی سیم آئل ملا کر جھینگوں پر مل دیں۔ ایک گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔ بخنی میں کارن فلور ملائیں۔ کوکٹ آئل گرم کریں۔ اس میں جھینگے ڈال دیں۔ بخنی والا کارن فلور بھی جھینگوں پر بکھیے دیں۔ ان کو خوب تھلیں۔ نوڈلز ابال کر چھان لیں۔ ڈش میں جھینگے رکھیں۔ پھر مزر کے دانے ڈالیں اور نوڈلز چاروں طرف بکھیر دیں۔ مایونیز ساس کے ساتھ پیش کریں۔

82- جھینگے اور گوہی کے سینڈوچ

گوہی	❖❖❖	1 پیالی (کٹ کر بال لیں)
------	-----	-------------------------

آدھ پیالی (ابال لیں)	❖)(❖	جھینگے
6 عدد (پھینٹ لیں)	❖)(❖	انڈے
ایک تکیا	❖)(❖	نکھن
آدھ جج	❖)(❖	نمک
آدھ جج	❖)(❖	کالی مرچ
ایک عدد	❖)(❖	ڈبل روٹی
آدھ پیالی	❖)(❖	مایونیز ساس

انڈوں میں نمک اور کالی مرچ ڈال کر پھینٹیں۔ پھر گونجی اور جھینگے ملا کر پھینٹیں۔ اس کے بعد نکھن گرم کر کے اس آمیزے کا آلیٹ بنا لیں۔ ڈبل روٹی کے ایک سلائس پر مایونیز لگائیں۔ اوپر آلیٹ کے ٹکڑے رکھیں۔ پھر دوسرا سلائس رکھ کر دبا دیں۔ لہانہ ساس کے ساتھ پیش کریں۔

83- چائیز جھینگے

آدھ کلو (ابال لیں)	❖)(❖	جھینگے
8 عدد	❖)(❖	انڈے
2 پیالی	❖)(❖	دودھ
آدھ پیالی	❖)(❖	برکی پیاز
دو جج	❖)(❖	نکھن
آدھ جج	❖)(❖	نمک
ایک چوتھائی جج	❖)(❖	کالی مرچ
ایک چوتھائی پیالی	❖)(❖	سویا ساس

انڈے خوب پھینٹیں۔ پھر پیاز اور دودھ شامل کر کے پھینٹیں۔ نکھن گرم کر کے بھجکے تلیں۔ اوپر سے پیاز، دودھ اور انڈوں کا آمیزہ ڈال دیں۔ آلیٹ کی طرح بنا کر دیا ساس کے ساتھ پیش کریں۔

84- بیکڈفش

ایک کلو	❖❖❖	مچھلی
دو چمچ	❖❖❖	سرکہ
ایک پیالی	❖❖❖	کارن فلوور
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖❖❖	لہسن
آدھ چمچ (پسا ہوا)	❖❖❖	ادریک
4 دانے (پیس لیں)	❖❖❖	اجوائن
آدھ چمچ	❖❖❖	نمک
آدھ چمچ	❖❖❖	کالی مرچ
آدھ پیالی	❖❖❖	پانی
دو چمچ	❖❖❖	مکھن
ایک عدد (ابلا ہوا)	❖❖❖	آلو
آدھ پیالی (اگلے ہوئے)	❖❖❖	مٹر
چار پتے (کات لیں)	❖❖❖	سلاد
ایک چمچ (پیس لیں)	❖❖❖	برکی پیاز

مچھلی اہال کر کائنٹ نکال دیں۔ مکھن گرم کر کے لہسن پیاز ادرک بھون لیں۔
 دہر اس آمیزے میں مچھلی ملا دیں۔ سرکہ اجوائن نمک اور کالی مرچ بھی شامل کر دیں۔
 کارن فلوور میں پانی ملا کر آمیزہ تیار کریں۔ مچھلی بیکنگ ڈش میں رکھ کے اس کے چاروں
 طرف کارن فلوور کا آمیزہ لگا دیں اور اوون میں رکھ دیں۔ سرخ ہو جائے تو نکال کر ڈش
 میں رکھیں اور چاروں طرف آلو مٹر سلاد رکھ دیں۔ چلی ساس کے ساتھ پیش کریں۔

85- مرچی مچھلی

ایک کلو	❖❖❖	مچھلی
دو چمچ	❖❖❖	سرکہ

نمک	❖❖❖	آدھ چمچ
میدہ	❖❖❖	دو چمچ
ہری مرچ	❖❖❖	دو پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖❖❖	چار چمچ
نمک	❖❖❖	ایک چمچ
سرکہ	❖❖❖	ایک چمچ
چینی	❖❖❖	ایک چمچ

مچھلی کو اچھی طرح دھو لیں۔ میدہ، نمک اور سرکہ لگا کر ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ تھوڑے پانی میں مچھلی ابال لیں۔ کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں نمک کی ایک چمچی ڈال کر مچھلی تلیں۔ پھر مرچوں کو درمیان میں سے نکال کر بیج نکال لیں۔ پھر مرچیں تیل میں ڈال دیں اور ایک منٹ تلیں۔ اس کے بعد نمک، سرکہ، چینی ڈال کر آدھ منٹ پکائیں اور پھر اتار کر ڈش میں سجالیں۔

86- مصالے والی مچھلی

مچھلی (رہو)	❖❖❖	ایک کلو
سرخ مرچ ثابت	❖❖❖	125 گرام
سفید زیرہ	❖❖❖	125 گرام
اجوائن	❖❖❖	ایک چمچ
سفید سرکہ	❖❖❖	ایک بڑی بوتل
لیموں	❖❖❖	6 عدد بڑی
نمک	❖❖❖	حب پسند

مچھلی کا بڑا کاٹنا نکلوا کر اس کے چوکور ٹکڑے بنوا لیں۔ کھال اتاروا دیں۔ مچھلی کو نمک لگا کر کچھ دیر رکھیں پھر خوب اچھی طرح دھو کر چھانی میں نکال لیں کہ سارا پانی نچر جائے اور ٹکڑے خشک ہو جائیں۔ اب ایک گہرے برتن میں مچھلی کے ٹکڑے ڈال کر سرکہ میں جھگو دیں۔ ایک گھنٹہ تک مچھلی سرکہ میں پڑی رہنے دیں۔ پھر چھانی میں نکال لیں کہ نچر

جائے۔ ثابت سرخ مرچوں کو ٹرانڈر میں مونا مونا پیس لیں۔ اسی طرح سفید زیرہ بھی ٹرانڈر لیں۔ لیموں کا دس کسی بڑے پیالی میں نکالیں۔ اس میں پسا زیرہ مرچیں اجواتن اور نمک ملا لیں کہ ایک پیسٹ بن جائے اگر پیسٹ زیادہ گاڑھی ہو تو ایک دو چمچ سرکہ ملا لیں۔ اب یہ مصالحہ پھلی کے دونوں طرف اچھی طرح لگا کر ایک گھنٹہ کے لیے رکھ دیں۔ اب فرائی چین لیں اس میں اندر تلنے جتنا ڈالنا چاہیں ڈال کر پھلی کے ایک دو ٹکڑے ڈال کر تھیں۔ پھلی بار بار الٹ پلٹ نہ کریں بلکہ ایک طرف سے پک جائے تو الٹا دیں جو مصالحہ اترے وہ چمچ سے اکٹھا کر کے جب پھلی پلیٹ میں نکالیں تو اس پر لگا دیں۔ نہایت لذیذ پھلی تیار ہے۔

87- باری کیو پامفریٹ

ایک کلو سالم	❖)(❖	پامفریٹ پھلی
۵ چمچ	❖)(❖	نمک
ایک چمچ	❖)(❖	اجینو موتو
3 عدد	❖)(❖	لیموں
چند چمچ	❖)(❖	سفید سرکہ
5 چمچ	❖)(❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
2 چمچ (پسی ہوئی)	❖)(❖	ادریک
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	لہسن
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	نمک
3 چمچ	❖)(❖	لیموں کا دس
2 چمچ	❖)(❖	سفید سرکہ
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	سوکھا دھنیا
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	سفید زیرہ
10 عدد	❖)(❖	سرخ مرچیں

پامفریٹ کے سالم ٹکڑوں کو خوب دھو کر چھلنی میں انجنے دیں جب خشک ہو

میں تو تیز چھری سے گود لیں۔ ڈیزہ چائے کا چمچ نمک، اجینو موتو اور لیموں کا رس مکس کر لے مچھلی پر لگا کر 2 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اب اورک، لہسن، نمک، لیموں کا رس، سفید مرک، دھنیا، زیرہ اور الال سرچیں دو چمچ کوکنگ آئل میں اچھی طرح مکس کر لیں یہ ایک ڈسٹ بن جاوے گی۔ اس پیسٹ کو مچھلی کے دونوں طرف لٹائیں کہ گودے حصوں میں مصالحے بھر جائے۔ اسے مزید 2 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اب کوئلے دہکا کر سالم مچھلی کو سبز میں پروٹیں اور کوئلوں پر دونوں طرف سے سینکلیں۔ باقی بچے تین چمچ کوکنگ آئل کو تھوڑا تھوڑا کر کے مچھلی پر لگاتی رہیں۔ جب مچھلی پک جائے تو گرم گرم پیش کریں۔

88- فرائیڈ فیش

ایک کلو	❖)(❖	مچھلی (تلنے والی)
ایک پیالی	❖)(❖	بیسن
2 چمچ	❖)(❖	لیموں کا رس
1 چمچ	❖)(❖	نمک
2 چمچ	❖)(❖	سرخ مرچ
ڈیزہ چمچ	❖)(❖	اجوائن
حب ضرورت	❖)(❖	ڈالڈا گھی

مچھلی کو نمک لگا کر 2 گھنٹے کیلئے رکھ دیں پھر آٹا مل کر اچھی طرح دھو لیں اور پھلنی میں رکھ دیں کہ نہجڑ جائے۔ اب تیز چاقو سے ہر قسطے میں ذرا گہرے کٹ لگا لیں تاکہ مصالحے اندر تک جائے۔ بیسن میں تھوڑا پانی ڈال کر گاڑھا گھول لیں اب اس میں لیموں کا رس، سرخ، نمک، اجوائن ڈال کر چمچ سے پیسٹ لیں اور مچھلی کے قسطے اس میں ڈبو دیں۔ لڑائی میں کھی گرم کریں۔ ایک ایک ٹکڑا ڈال کر فرائی کر لیں۔ اٹی کی چٹنی یا اٹار دانے کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

89- فرائیڈ فیش (2)

ایک کلو	❖)(❖	مچھلی (تلنے والی)
---------	------	-------------------

سرخ مرچ	❖)(❖	2 ٹچ
نمک	❖)(❖	ڈیڑھ ٹچ
اجوائن	❖)(❖	1 ٹچ
لہسن	❖)(❖	آدھی پوٹی
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت

مچھلی کو اچھی طرح نبھوڑ لیں۔ لہسن کو سل پر پیس کر اس میں نمک 'مرچ' اجوائن ملا کر مچھلی کے قلوں پر دونوں طرف اچھی طرح مل دیں اور 2 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ کڑاہی میں گھی کڑاڑائیں اور مچھلی کے مصالحے لگے قتلے سرخ ہونے تک قل کر نکالتی جائیں اور گرم گرم پیش کریں۔

90- فرائیڈ فیش (3)

مچھلی	❖)(❖	ایک کلو
میدہ	❖)(❖	ایک ٹچ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت
ادرک	❖)(❖	ایک ٹچ (پیا ہوا)
بیز مرچ	❖)(❖	10 عدد (پیس لیں)
پیاز	❖)(❖	2 عدد (پیس لیں)
تاریل	❖)(❖	ایک عدد
نمک 'سرخ مرچ'	❖)(❖	حسب ذائقہ

مچھلی کو اچھی طرح دھو لیں۔ مچھلی کے اوپر کی کھال اتار لیں۔ پھر پانی میں دھو کر اچھی طرح نبھوڑ لیں اور اس پر سرخ مرچ نمک مل کر رکھ دیں۔ تاریل کو پیس کر دودھ نکال لیں۔ 4 ٹچ گھی میں پیاز براؤن ہونے تک قل کر نکال لیں اور پیس لیں۔ سرخ مرچ اور نمک لگی مچھلی اس گھی میں قل لیں کہ آدھ پکی ہو جائے۔ اب پیا ہوا پیاز ایسی ہوئی ادرک ایسی ہوئی بیز مرچ اور تاریل کا دودھ میدے میں ملا کر مسالا بنا لیں اور تلی ہوئی مچھلی کو کانٹے سے آہستہ آہستہ گود کر اس پر لگا دیں۔ اب گھی گرم کریں اور اس میں

مصالحہ نگلی پھیلی تل کر ڈش میں نکال لیں۔ اسے مولی والی سلا د کے ساتھ پیش کریں۔

91- جاپانی جھینگے

آدھ کلو	❖)(❖	بڑے جھینگے
آدھ پیالی	❖)(❖	میدہ
آدھ پیالی	❖)(❖	سرکہ
حسب ضرورت	❖)(❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
حسب ذائقہ	❖)(❖	سرخ مرچ نمک

جھینگا پھیلی اچھی طرح صاف کر کے چھانی میں ڈال دیں تاکہ اس کا پانی خشک ہو جائے۔ میدے کو گوندھ کر اس میں سرکہ کس کر لیں پھر نمک، مرچ ملا دیں۔ یاد رہے کہ آمیزہ زیادہ پتلانہ ہو اب اس تیار شدہ آمیزے میں جھینگا پھیلی ڈال دیں اور تین گھنٹے تک اس طرح پڑا رہنے دیں تاکہ مصالحہ پھیلی میں جذب ہو جائے۔ اب ایک کڑا ہی میں ڈالڈا کوکنگ آئل گرم کریں اور دھیمی آنچ پر پھیلی کو تلتی جائیں۔ تلتے وقت اسے سرخ نہ کریں بلکہ بادامی رنگ ہی کی نکال لیں۔ لیجے فرائیز جھینگے تیار ہیں۔

92- فنگر فیش

ایک کلو	❖)(❖	پھیلی
ایک پوٹی	❖)(❖	لہسن
ایک انچ کا ٹکڑا	❖)(❖	ادریک
2 چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	سفید زیرہ
آدھ چمچ (پسی ہوئی)	❖)(❖	کالی مرچ
ایک چمچ	❖)(❖	نمک
تھوڑی سی	❖)(❖	سرخ مرچ
تھوڑی سی	❖)(❖	ایوانس
3 چمچ	❖)(❖	سرکہ

لیموں	❖)❖	2 عدد (رس نکال لیں)
رسوں کا چورا	❖)❖	ایک پیالی
ذالدا لکھی	❖)❖	حسب ضرورت

مچھلی کو اچھی طرح دھو کر نیچوڑ لیں۔ بڑی مچھلی سے نکلا لیں اور اسے 5 انچ لمبے اور ایک انچ چوڑے ٹکڑوں میں کٹوائیں۔ پھر سب مصالحے سرکہ لیموں کا رس ملا کر یہ آمیزہ مچھلی کے قتلوں پر مل کر 24 گھنٹے کیلئے فریج میں رکھ دیں۔ کڑائی میں گھی گرم کریں اور مچھلی کے قتلوں پر رسوں کا چورا لگا کر قتل لیں۔ لیچے فنگر فیش تیار ہے۔

93- فیش کٹلس

مچھلی	❖)❖	ایک کلو
دہی	❖)❖	ایک کپ
انڈے	❖)❖	2 عدد
سرخ مرچ	❖)❖	2 پیچ
نمک	❖)❖	ڈیڑھ پیچ
گرم مصالحہ	❖)❖	ایک پیچ (پسا ہوا)
اجوائن	❖)❖	ایک پیچ
ادرک	❖)❖	ایک انچ کا ٹکڑا
لہسن	❖)❖	8 جوئے
پیاز	❖)❖	ایک عدد
رس کا چورا	❖)❖	3 پیالی
ذالدا کوکنگ آئل	❖)❖	حسب ضرورت

مچھلی کو اچھی طرح دھو کر ابال لیں اور کانٹے نکال لیں۔ الٹی ہوئی مچھلی کو سل پر یا کوٹڈی میں اچھی طرح پیس لیں۔ ادرک، لہسن اور پیاز کو سل پر اچھی طرح پیس لیں۔ پسا ہوا ادرک، لہسن، پیاز اور نمک، مرچ، گرم مصالحہ اور اجوائن دہی میں ملا کر خوب پھینٹ کر مچھلی میں ملا دیں۔ اگر آپ خیال کریں کہ یہ آمیزہ کچھ پتلا ہے تو اس میں رس کا تھوڑا

چورا ملا لیں۔ اب مچھلی کے اس قے کی لمبوتری نکلیں بنا لیں۔ انڈوں کو بڑے پیالے میں اچھی طرح پھینٹ لیں۔ فرائی بین میں کوئنگ آئل کو کڑائیں پھر ایک ایک ٹکیہ رس کے چورے اور انڈوں میں ڈال کر فرائی کرتی جائیں ایک جانب سے سرخ ہوئے تو پلٹ کر دوسری جانب سے سرخ کر لیں اور پکن پیپر پر نکالتی جائیں تاکہ فالتو آئل جذب ہو جائے۔ نیچے فٹ کٹلس تیار ہیں۔ سلاو کے ساتھ پیش کریں۔

94- مچھلی کا کھٹا سالن

ایک کلو	✧) ✧	مچھلی
5 عدد	✧) ✧	نمک آلو بخارا
1 پیالی	✧) ✧	دہی
1 چمچ	✧) ✧	سرخ مرچ
1 چمچ	✧) ✧	نمک
1 چمچ (پسا ہوا)	✧) ✧	سوکھا دھنیا
2 چمچ (پسے ہوئے)	✧) ✧	اورک لہسن
3 عدد (پھولوں میں کانیں)	✧) ✧	پیاز
تھوڑا سا	✧) ✧	ہرا دھنیا
ایک چمچ	✧) ✧	زیرہ
آدھ چمچ	✧) ✧	بلدی
125 گرام	✧) ✧	ڈالڈا گھی

مچھلی کو نمک لگا کر 2 گھنٹے کیلئے رکھ دیں پھر دھو لیں۔ دوبارہ ہین مل کر دھوئیں اس سے بو ختم ہو جاتی ہے۔ دھو کر چھنٹی میں نکال لیں کہ پانی نچر جائے۔ دیکھنی میں گھی کڑکڑائیں اور پیاز کے لچھے سرخی مائل ہوئے تک کل کر پانی کا جھینٹا دیں اور اورک لہسن سمیت باقی تمام مصالحے بھی ڈال دیں اور بھونیں۔ 3 منٹ بھون کر دہی ڈال دیں اور اچھی طرح بھونیں۔ اب مچھلی ڈال کر بھونیں کہ مچھلی آدھ پکی ہو جائے پھر دو پیالی پانی اور آلو بخارا ڈال کر پکن دیں۔ جب پانی ایک پیالی بچتا رہ جائے تو اتار لیں اور دھنیا چھڑک

دیں۔ لہجے ڈش تیار ہے۔

95- فیش قورمہ

ایک کلو	❖❖❖	مچھلی
4 عدد	❖❖❖	پیاز
10 جوئے (پیس لیں)	❖❖❖	لہسن
2 انچ کا ککڑا (پیس لیں)	❖❖❖	اورک
2 چمکی	❖❖❖	بلدی
مسب ذائقہ	❖❖❖	تمک مرچ
چند پتے	❖❖❖	ہرا دھنیا
ایک عدد	❖❖❖	بڑی الائچی
4 عدد (پیس لیں)	❖❖❖	سبز الائچی
ایک انچ کا ککڑا	❖❖❖	دار چینی
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖❖❖	سوکھا دھنیا
آدھا چمچ (پیس لیں)	❖❖❖	زیرہ
8 عدد	❖❖❖	لوہک
6 دانے	❖❖❖	کالی مرچ
پون پیاپی	❖❖❖	ڈالڈا گھی

مچھلی چھپے دیئے گئے طریقہ کے مطابق دھو کر اس پر پسا اورک، لہسن اور بلدی لٹ کر رکھ دیں۔ دہکنی میں سبھی کڑکڑائیں اور پیاز کے لہجے بادامی رنگت ہونے تک قل کر تمک، مرچ، سوکھا دھنیا اور دیگر مصالحے ڈال دیں اور بھونیں۔ مصالحہ بھن جائے تو مچھلی ڈال دیں آٹھ دھیمی رکھیں۔ مچھلی اپنے پانی میں گل جائے گی۔ اگر کچھ شور بہ چاہتی ہیں تو تھوڑا پانی ڈال کر ایک دو منٹ ابال آنے دیں پھر ہرا دھنیا ڈال کر پیش کریں۔

96- فٹش کباب

ایک کلو	❖)(❖	مچلی
ایک چمچ (پیس لیں)	❖)(❖	انار دانہ
پونہ چ (پسا ہوا)	❖)(❖	گرم مصالحہ
حسب ذائقہ	❖)(❖	نمک مرچ
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	سفید زیرہ
ایک پیالی	❖)(❖	بیسن

مچلی دھو کر ابال لیں اور اس کے کانٹے نکال کر گوشت کا قسیم بنا لیں۔ اس میں انار دانہ اور گرم مصالحہ ڈال کر ہاتھ سے چپٹے موٹے کباب بنا لیں۔ اب پیالی میں بیسن گھول کر اس میں نمک، مرچ، زیرہ ڈال کر ان موٹے کبابوں کو ڈبو ڈبو کر کڑا ہی میں تل لیں۔ جب کباب دونوں طرف سے سرخ ہو جائیں تو نکال لیں اور چٹنی کے ساتھ مہمانوں کو پیش کریں۔

97- مچلی کے کو فٹے

آدھ کلو	❖)(❖	رہو مچلی
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	گرم مصالحہ
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	سفید زیرہ
ایک چمچ	❖)(❖	سوکھا دھنیا
2 چمچ	❖)(❖	بھنے چنوں کا آٹا
ایک انچ کا ٹکڑا	❖)(❖	ادرک
125 گرام	❖)(❖	پیاز
دو پوتھی	❖)(❖	لہسن
ایک چمچ	❖)(❖	نشکاش
ڈیڑھ کپ	❖)(❖	ڈالڈا گھی

صاف شدہ مچھلی کو آنا یا بسن لگا کر دھو لیں۔ ایک دیکھی میں پانی ڈال کر بسن کے 12 جوئے اور مچھلی کو ابالیں۔ مچھلی ابل جائے تو کانٹے نکال کر سل پر باریک بنیں لیں۔ اب اس پسی مچھلی میں تمام گرم مصالحے خشکاشا پھنے چنوں کا آنا آدھا نمک اور سرخ مرچ ہاتھ سے ملا لیں۔ اگر آمیزہ سخت ہو تو ایک دو چمچ دی ڈال دیں اب اس کے کوفتے بنا کر فرائی پین میں کھی گرم کر کے حل لیں۔ لیجئے مچھلی کے کوفتے تیار ہیں۔

98۔ راہو مچھلی کا سالن

مچھلی	❖❖❖	2 کلو (نمک لگی)
پیاز	❖❖❖	250 گرام (باریک کانٹیں)
لہسن	❖❖❖	ایک پوتھی (پیس لیں)
دہی	❖❖❖	375 گرام
گرم مصالحے	❖❖❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
سرخ مرچ	❖❖❖	2 چمچ
نمک	❖❖❖	ایک چمچ
ہرا دھنیا	❖❖❖	آدھی گٹھی (کاٹ لیں)
ڈالڈا گھی	❖❖❖	250 گرام

نمک لگی مچھلی کو دو گھنٹہ پڑا رہنے دیں پھر آٹے سے مل کر خوب اچھی ٹرن دیں۔ اب دیکھی میں کھی گرم کریں اور اس میں پیاز سرخ کر کے نکال کر پیس لیں۔ اب اسی دیکھی میں پسا ہوا لہسن اور تھوڑا سا نمک اور مرچ ڈال کر تھوڑا سا بھونیں پھر اس میں پسی ہوئی پیاز ڈال دیں اور خوب بھونیں اب اس میں پھینٹی ہوئی دہی ڈال دیں اور بھونتے جائیں۔ یہاں تک کہ دہی مصالحے کے ساتھ یکجان ہو جائے اور دہی کا پانی خشک ہو جائے اب اس میں مچھلی کے ٹکڑے ڈال کر خوب بھونیں۔ اگر شوربہ بنانا چاہتی ہیں۔ اتنا پانی ڈال دیں اور مدھم آٹھ پر تقریباً 25 منٹ تک پکے دیں۔ شوربہ جتنی مدھم آٹھ پر پلے گا اتنا ہی لپیڈ ہوگا۔ جب آپ کی پسند کے مطابق شوربہ رہ جائے تو اس میں ہرا دھنیا اور گرم مصالحے ڈال کر 5 منٹ کے لئے دم دے دیں اور پھر اتار لیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

99- چکن قورمہ

مرغی کا گوشت	❖)(❖	1 کلو
دہی	❖)(❖	1 پاؤ
ادرک	❖)(❖	1 عسلی
پیاز	❖)(❖	2 عدد
لوہک	❖)(❖	2 عدد
ہری مرچ	❖)(❖	2 عدد
ہلدی نمک	❖)(❖	حسب ضرورت
گرم مصالحہ سفوف	❖)(❖	1 چمچ
سالم سرخ مرچ	❖)(❖	3 عدد
مشہ	❖)(❖	12 عدد
ہرا دھنیا	❖)(❖	1 عسلی
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت

پیاز باریک کاٹ لیں۔ گوشت کو دھولیں اور ایک کڑاہی میں تھی گرم کر کے اس میں گوشت کو ہلکا سا سرخ کر لیں۔ دہی پیاز ہلدی اور تمام پیا ہوا مصالحہ ڈال کر بھونیں۔ ایک پیالی پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ گوشت گل جائے اور شور بہ مناسب رو جائے تو گرم مصالحہ اور ہری مرچ کاٹ کر اس پر بگھار دیں۔ لیجئے قورمہ تیار ہے۔

100- ایرانی مرغ

مرغ	❖)(❖	1 عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	1 کلو
دہی	❖)(❖	1 پاؤ
زیرہ سیاہ	❖)(❖	1 چمچ
کالی مرچ	❖)(❖	4 عدد

دار چینی	❖)(❖	1 کلہا
لوگ	❖)(❖	6 عدد
الائیچی بڑی	❖)(❖	3 عدد
سرخ مرچ	❖)(❖	حسب ذائقہ
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ

مرغ کو دھو کر صاف کر لیں۔ دہی میں ایک پاؤ پانی ڈال کر خوب پھیٹ لیں۔ تمام مصالحے باریک ہیں کر ثابت لوگ سمیت دہی میں ملا کر مرغ کو اس دہی میں ڈالیں۔ اسے رات بھر فریج میں پزارہے دیں۔ صبح تمام اشیاء کو کوکنگ آئل میں ہلکی آنچ پر پکائیں۔ مرغ گل جائے اور مصالحہ کھی چھوڑ دے تو اتار لیں۔ مرغ کو زیادہ نہ بھونیں۔ مصالحہ بھی خشک نہیں ہونا چاہئے۔

101- چکن روسٹ

مرغی (کئی ہوئی)	❖)(❖	1 عدد
ڈالڈا کھی	❖)(❖	1 پاؤ
گرم مصالحہ	❖)(❖	1 ٹیچ
کالی مرچ	❖)(❖	3 عدد
سرخ مرچ	❖)(❖	حسب ذائقہ
نمک	❖)(❖	اڑھائی ٹیچ
دہی	❖)(❖	آدھ پاؤ

مرغی کو دھو کر کانٹے سے اچھی طرح گود لیں۔ مصالحے کو پیس کر دہی میں ملا لیں اور گوشت کو لگا کر ایک دن کیلئے فریج میں رکھ دیں۔ اگلے دن گھی گرم کریں اور ہلکی آنچ پر مرغی کو سل لیں۔ مرغی سرخ ہو جائے تو فالٹو کھی نیچوڑ لیں۔ اب دیکھی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر رکھیں۔ پانی خشک ہونے پر پھر کھی میں بھونیں۔ آلو اور تلے ہوئے مشروں کے ساتھ پیش کریں۔

102- فرائی مرغ

مرغی	❖❖❖	از حائی کلو
ڈالڈاگھی	❖❖❖	ڈیڑھ پاؤ
انڈے	❖❖❖	3 عدد
میدہ	❖❖❖	2 چمچ
لہسن	❖❖❖	4 جوئے
مرغ مرچ	❖❖❖	2 چمچ
نمک	❖❖❖	حسب ذائقہ

مرغی کو چھو کر کاٹ لیں۔ دیکھی میں نمک، لہسن اور لونگ ڈال کر گوشت اور پانی ملا کر چولہے پر گلنے کے لیے رکھ دیں۔ پانی خشک ہو جائے اور گوشت گل جائے تو اتار کر رکھ دیں تاکہ ٹھنڈا ہو جائے۔ انڈے پھینٹ کر ان میں تمام مصالحے ڈال دیں۔ تھوڑا سا میدہ نمک اور مرچ بھی شامل کریں۔ فرائی بین میں گھی گرم کریں۔ انڈے ملے مصالحے میں مرغی کے ٹکڑے ڈبو ڈبو کر تلیں۔ سنہری ہونے پر نکالیں۔ بے حد لذیذ فرائی مرغ تیار ہے۔ روٹنی تان کے ساتھ کھائیں۔

103- امریکی مرغ

مرغی کا گوشت	❖❖❖	1 کلو
ڈالڈاگھی	❖❖❖	آدھ پاؤ
سرکہ	❖❖❖	1 پاؤ
کالی مرچ سفوف	❖❖❖	1 چمچ
ادرک	❖❖❖	1 ٹکڑا
نمک	❖❖❖	حسب ذائقہ

ادرک اور کالی مرچ پیس کر تمام مصالحے کو سر کے میں ملا کر خوب یکجان کر لیں۔ مرغی کے گوشت کو چھری یا کانٹے کی مدد سے جگہ جگہ سے گود دیں۔ اس گوشت کو

مصالحہ کر سر کے میں بھگو دیں۔ دو گھنٹے میں یہ اس قابل ہو جائے گا کہ آپ اسے سچی میں خوب سنبھرا لیں۔ بہت لذیذ اور منفرد ذائقہ دار مرغی تیار ہوگی۔

104- چکن چانپ

چکن	❖❖❖	1 کلو
منر	❖❖❖	آدھ کلو
گو بھی	❖❖❖	1 پاؤ
نماڑ چٹنی کیلئے	❖❖❖	1 پاؤ
پیاز	❖❖❖	1 پاؤ
سیم کی پھلیاں	❖❖❖	4 عدد
ڈالڈا سٹی	❖❖❖	6 ½ جج
کالی مرچ نمک	❖❖❖	حسب ذائقہ

سچی کو خوب گرم کریں اور اس میں چکن پیاز اور سبزی ڈال کر ہلکی آٹھ پر پکے دیں۔ جب سارا آمیزہ سرخ ہونے لگے تو نمک ڈال دیں۔ نماڑ کی چٹنی تیار کریں۔ گوشت اور سبزی گل جائے تو چٹنی ڈال کر اتار لیں۔ لیجے چکن چانپ تیار ہے۔

105- مرغ روست

مرغ سالم	❖❖❖	1 عدد
دہی	❖❖❖	1 پاؤ
ڈالڈا سٹی	❖❖❖	آدھ کلو
خشخاش	❖❖❖	آدھ پاؤ
سیاہ مرچ	❖❖❖	20 عدد
زیرہ سفید	❖❖❖	1 جج
سفوف جائلز جلوتری	❖❖❖	آدھ جج
نمک	❖❖❖	2 جج

10 جوئے

❖❖❖

لبسن

1 چھوٹا ٹکڑا

❖❖❖

پچتا

مرغ کو دھو کر صاف کر لیں۔ مصالحہ جات کو بریک پیس لیں۔ مصالحوں کو دی میں پھینٹ لیں۔ مرغ کو تیز چھری یا کانٹے کی مدد سے اچھی طرح گود لیں۔ اب اسے ایک کھلے منہ کے برتن میں رکھ کر اس پر مصالحے کا اچھی طرح لیپ کر دیں اور دو گھنٹے پڑا رہنے دیں۔ اب کڑا ہی میں گھی کو خوب گرم کریں اور مرغ کو اس میں ڈال کر نیچے آنچ بلی کر دیں۔ تھننے کے دوران اسے چھری سے گودتے رہیں اور کٹگیئر سے گرم گھی گودے ہوئے حصوں پر ڈالتی رہیں۔ مرغ خوب سرخ ہو جائے تو ڈش میں نکال لیں۔ ڈش کے چاروں طرف ٹمائٹر کاٹ کر ابلے ہوئے یا تلے ہوئے آلو اہلی ہوئی گاجر میں جن پر لیموں کا رس نچوڑا ہوا ہو اور سلاد کے پتے سجا دیں۔

106- مرغ تگلے

آدھ کلو

❖❖❖

مرغ کا گوشت

آدھ پاؤ

❖❖❖

ڈالڈا گھی

20 عدد

❖❖❖

کالی مرچ

1 چمچ

❖❖❖

نمک

1 ٹکڑا

❖❖❖

ادرک

8 جوئے

❖❖❖

لبسن

1 چمچ چھوٹا

❖❖❖

سفوف جاکھل، جلو تری

2 عدد

❖❖❖

تیز پات

1 چھوٹا ٹکڑا

❖❖❖

پچتا

گوشت کو دھو لیں۔ تمام مصالحے باریک پیس لیں۔ اس مصالحے کو بونیوں پر مل لیں۔ مصالحہ لگی بونیوں کو ایک دیکھی میں ایک کلو پانی ڈال کر اتنا پکائیں کہ گوشت گل جائے۔ جب پانی اٹل رہا ہو تو تیز پات ڈال دیں۔ گوشت گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو تھمی ڈال کر بلی آنچ پر اسے خوب بھونیں۔ خوب بھن جائے تو ڈش میں نکال کر

پیش کریں۔

107- کاغذی مرغی

ڈیزھ کلو	❖)(❖	مرغی
2 چمچ (کات لیں)	❖)(❖	ادرک
6 عدد (باریک کانیں)	❖)(❖	بری پیاز
100 گرام چھونے نکلے	❖)(❖	گوشت
20 عدد	❖)(❖	کرلیں پروف کاغذ کے لفافے
2 چمچ	❖)(❖	نمک
1 چمچ	❖)(❖	اجینو موتو
1 چمچ	❖)(❖	آسنر ساس
آدھ چمچ	❖)(❖	ادرک کا رس
2 چمچ	❖)(❖	پانی
آدھ چمچ	❖)(❖	کارن فلوور
1 چمچ	❖)(❖	سرکہ
1 چمچ	❖)(❖	ڈالڈا کوکنگ آئل

نمک، اجینو موتو، آسنر ساس، ادرک کا رس، پانی، کارن فلوور اور سرکہ مرغی کے گوشت میں ملا کر ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ پھر مرغی، گوشت، ادرک، پیاز، لفافوں میں ڈال کر شیپلر سے اچھی طرح بند کر دیں اور 8 منٹ تیل میں تلیں۔ ڈش تیار ہے۔

108- چکن رائس

ڈیزھ کلو	❖)(❖	مرغ
1 عدد	❖)(❖	کھیرا
2 عدد	❖)(❖	نماز
3 دانے	❖)(❖	اجوائن

چاول	❖)(❖	500 گرام
نمک	❖)(❖	2 چمچ
سیم آئل	❖)(❖	3 چمچ
لہسن	❖)(❖	6 جوئے

پتیلی میں اتنا پانی ڈالیں کہ مرغی ڈوب جائے۔ اسے چولھے پر رکھ دیں اور جب پانی ابلنے لگے تو اس میں مرغی ڈال کر دو منٹ ابالیں۔ پھر آگ کم کر کے چند رہ منٹ دم پر رکھ دیں۔ اس کے بعد نکال کر ٹھنڈا کریں۔ پانی بھینکیں نہیں۔ سیم آئل اور تھوڑی سی ساس لگائیں اور نکلے کر لیں۔ چاول دھو کر نمک اور لہسن ڈال کر اسی پانی میں ابالیں جس میں مرغی ابالی تھی۔ مرغی کو نمائز اور کھیرے سے سجائیں، اجوائن پیس کر چھڑک دیں اور چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔

109- مرغ روست

مرغ	❖)(❖	ایک کلو
پیوٹی پیاز	❖)(❖	5 عدد
لہسن کے جوئے	❖)(❖	4 عدد
سویا ساس	❖)(❖	2 چمچ
ڈالڈا کوکگ آئل	❖)(❖	1 چمچ
مرچ	❖)(❖	آدھ چمچ

پیاز، لہسن، مرچ پیس کر سویا ساس میں ملا دیں۔ آدھا مصالحہ مرغ کے پیازوں طرف لگائیں اور آدھا اندر کی طرف اچھی طرح لگا دیں۔ پھر 45 منٹ کے لیے اودان میں رکھ دیں۔

110- فرائی مرغ

مرغی	❖)(❖	1 کلو
نمک	❖)(❖	1 چمچ

1 چکی	❖❖❖	اجینو موتو
آدھ چج (پسی ہوئی)	❖❖❖	کالی مرچ
1 چج (پسی ہوئی)	❖❖❖	اورک
آدھی پیالی	❖❖❖	کارن فلور
4 چج	❖❖❖	ڈالڈا کوکنگ آئل

مرغی دیکھ کر خریدیں۔ گوشت سخت نہ ہو۔ جڑی صاف کر لیں۔ اچھی طرح دھو لیں۔ نمک، اورک، اجینو موتو، سیاہ مرچ مرغی پر لگا دیں اور چھری سے ہلکے ہلکے کٹ دیں تاکہ نمک اندر تک چلا جائے۔ دس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ کاغذ کے لفافے میں کارن فلور ڈال دیں اور ایک ایک ٹکڑا گوشت کا اس میں ڈال کر خوب ہلا کر نکال لیں۔ اب تیل گرم کر کے اس میں گوشت ڈال دیں۔ ایک پیالی پانی اس وقت ڈالیں جب ٹکڑے براؤن ہونے لگیں۔ ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پانی ختم ہو جائے اور مرغی سرخ ہو جائے تو اتار لیں۔ مرغی کے ٹکڑے کاغذ پر رکھیں تاکہ ساری چکنائی کاغذ پر آجائے۔ پھر اسے ڈش میں سجا دیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

111- سبزی بھرا چوزہ

آدھ کلو	❖❖❖	چوزہ ثابت
آدھ چج (پسا ہوا)	❖❖❖	لہسن
آدھ چج (پسی ہوئی)	❖❖❖	اورک
آدھ چج	❖❖❖	نمک
1 چکی	❖❖❖	اجینو موتو
2 عدد (ابلے ہوئے)	❖❖❖	انڈے
2 عدد (ابلے ہوئے)	❖❖❖	آلو
آدھ پیالی (ابلے ہوئے)	❖❖❖	منر
1 چج	❖❖❖	سرکہ
آدھ چج (پسی ہوئی)	❖❖❖	کالی مرچ

2 عدد (کاٹ لیں)	❖ ❖ ❖	بری مرچ
4 چمچ	❖ ❖ ❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
آدھی پیالی	❖ ❖ ❖	پانی

چوزے کو اچھی طرح دھو کر ایک دن پہلے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔ پھر اس پر لہسن، اورک، نمک، اجینو موٹو لگائیں اور آدھ گھنٹے کے لیے ریفریجریٹر میں رکھیں۔ انڈوں کے گول قتلے کریں۔ آلو کے چوکور ٹکڑے کاٹیں اور سنر ملا کر سڑک، کالی مرچ اور بری مرچ بھی شامل کر دیں۔ اس آمیزے کو چوزے میں بھر کر دھاگا لپیٹ دیں تاکہ آمیزہ باہر نہ نکلے۔ اب کوکنگ آئل گرم کر کے اس میں چوزہ ڈال دیں۔ پانچ منٹ ہلکی آنچ پر رکھیں۔ پھر پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جب براؤن ہو جائے تو احتیاط سے اتار لیں۔ ڈش میں چوزہ رکھیں اور اسے تیز چھری سے بچ میں سے کاٹ دیں۔ صرف اوپر کا حصہ کاٹیں۔ پورا نہیں۔ اب نمائز ساس ڈال دیں اور سلاو کے ساتھ پیش کریں۔ نمائز ساس آپے اپنی پسند کے مطابق ڈال سکتی ہیں۔

112- رائس چکن

3 پیالی (ابلے ہوئے)	❖ ❖ ❖	چاول
آدھ کلو	❖ ❖ ❖	قیمہ
ایک چوتھائی چمچ	❖ ❖ ❖	نمک
ایک چوتھائی چمچ (پسی ہوئی)	❖ ❖ ❖	مرچ سرخ
آدھ چمچ (پسا ہوا)	❖ ❖ ❖	لہسن
آدھ چمچ (پسی ہوئی)	❖ ❖ ❖	اورک
ایک چمچ	❖ ❖ ❖	کوکنگ آئل
ایک عدد (کاٹ لیں)	❖ ❖ ❖	پیاز
ایک پوری گٹھی	❖ ❖ ❖	ہرا دھنیا
4 عدد	❖ ❖ ❖	بری مرچ
ایک چوتھائی چمچ	❖ ❖ ❖	نمک

نماز	❖)(❖	3 عدد
پیاز	❖)(❖	ایک عدد (چھوٹی)
لہسن	❖)(❖	دو ٹکڑے
دار چینی	❖)(❖	ایک چھوٹا ٹکڑا
چینی	❖)(❖	ایک ٹچ
پانی	❖)(❖	ادھی پیالی
میٹھا سرخ رنگ	❖)(❖	2 چٹکی
چوزہ	❖)(❖	آدھ کلو
نمک	❖)(❖	آدھ ٹچ
ادرک	❖)(❖	آدھ ٹچ (پسی ہوئی)
کوکنگ آئل	❖)(❖	ایک ٹچ
پانی	❖)(❖	ایک پیالی

کوکنگ آئل گرم کر کے پیاز براؤن کر لیں۔ پھر قہر 'نمک' مرچ 'لہسن' اور 'ادرک' پیاز بھون کر اتار لیں۔ ہر ادھنی 'ہری مرچ' اور 'نمک' باریک پیس کر علیحدہ رکھ لیں۔ نماز پیاز 'لہسن' 'دار چینی' 'چینی' 'پانی' 'میٹھا سرخ رنگ' 'چوزہ' ملا کر پکنے رکھ دیں۔ آدھا پانی خشک ہو جائے تو اتار کر ایک پیالی ابلے ہوئے چاول ملا دیں۔ چاول سرخ رنگ کے ہو جائیں گے۔ پھر 'نمک' 'ادرک' 'کوکنگ آئل' اور 'پانی' ملا کر علیحدہ پکا لیں۔ چوزہ بھون کر چار ٹکڑے کر لیں۔ اب ایک کھلے منہ کا سانچا یا برتن لیں۔ اس میں ہاتھ سے ہلکا سا تیل لگائیں اور سرخ رنگ والے چاول ڈال دیں۔ چاول کسی پلیٹ سے خوب دبائیں اور پھر ان پر قہر لی تہہ جما دیں۔ اس کے اوپر ایک پیالی سفید چاول کی تہہ جمائیں اور مصالحے کا آمیزہ چاروں طرف ڈال دیں۔ اس پر ایک پیالی چاول ڈالیں پلیٹ سے خوب دبائیں اور ہلکی رنج پر دم کے لیے رکھ دیں۔ جب دم آ جائے تو ڈھکن ہٹا کر آہستہ سے چاول ڈش میں نکال لیں۔ کیک کی شکل میں نکلیں گے۔ چوزہ چار ٹکڑوں میں ہوگا۔ اسے ڈش کے چاروں طرف رکھ دیں۔ سلاڈ کے بڑے بڑے چوں سے ڈش سجائیں۔ چار انڈے سخت اہال کر ان کے ٹکڑے کاٹ کر رکھیں۔ چاول نہایت آہستہ سے ڈش میں الٹ کر نکالیں۔

113- مکھانہ مرغ

(الف)

2 پیالی	❖ ❖ ❖	پھول مکھانے
آدھ چمچ (پسی ہوئی)	❖ ❖ ❖	سیاہ مرچ
آدھ چمچ	❖ ❖ ❖	نمک
ایک چمکی (پسی ہوئی)	❖ ❖ ❖	چائفل

(ب)

آدھ کلو (6 کلو)	❖ ❖ ❖	مرغ
2 عدد (کٹی ہوئی)	❖ ❖ ❖	پیاز
1 چمچ	❖ ❖ ❖	سرکہ
آدھ پیالی	❖ ❖ ❖	ذالدا کوکنگ آئل
ایک پیالی	❖ ❖ ❖	پانی
چار جوئے	❖ ❖ ❖	لہسن
ایک پوتھائی چمچ	❖ ❖ ❖	دورک
آدھ چمچ	❖ ❖ ❖	جینی
ایک چمکی	❖ ❖ ❖	اجینو موتو
دو چمکی	❖ ❖ ❖	نمک

کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں مکھانے فرائی کر کے نکال لیں۔ اسی تیل میں (ب) حصہ ڈال کر ہلکی آگ پر رکھ دیں۔ پانی ختم ہونے پر بھون کر اتار لیں۔ ڈش میں مکھانے ڈالیں۔ اوپر سے مرغا رکھیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔ نمک، چائفل، سیاہ مرچ، چمڑک کر سلاو کے ساتھ پیش کریں۔

114- مرغ کلیجی

تازہ کلیجی	❖ ❖ ❖	آدھ کلو
------------	-------	---------

آدھ چمچ (پیا ہوا)	❖❖❖	لبسن
ایک کٹڑا	❖❖❖	دار چینی
2 عدد	❖❖❖	پیاز ہری
2 عدد (کٹے ہوئے)	❖❖❖	نماڑ
ایک چھوٹا کٹڑا	❖❖❖	ادرک
2 چمچ	❖❖❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
3 چمچ	❖❖❖	پانی
آدھ چمچ	❖❖❖	چینی
ایک چوتھائی چمچ	❖❖❖	نمک
ایک چوتھائی پیالی	❖❖❖	ٹماٹو ساس
ایک عدد (کٹی ہوئی)	❖❖❖	گاجر
ایک عدد (کٹی ہوئی)	❖❖❖	بری مرچ

کوکنگ آئل گرم کر کے ادرک تل لیں۔ اس میں کھجی ڈال دیں۔ چار منٹ بعد
لبسن، دار چینی، پیاز، ٹماٹو، پانی، چینی اور نمک ڈال کر پکائیں اور اچھی طرح بھون کر اتار
لیں۔ پھر ڈش میں نکال کر گاجر اور بری مرچ چاروں طرف رکھ دیں۔ ٹماٹو ساس علیحدہ
رہیں اور کھجی کے ساتھ کھائیں۔

115- مرغ گوشتی

آدھ کلو	❖❖❖	بند گوشتی
3 چمچ (پسی ہوئی)	❖❖❖	ہری پیاز
1 چمچ (پسی ہوئی)	❖❖❖	ادرک
1 چمچ (پسی ہوئی)	❖❖❖	کالی مرچ
200 گرام	❖❖❖	مرغ کا گوشت
آدھ پیالی	❖❖❖	سی سیم آئل
آدھ پیالی	❖❖❖	پانی

ہری مرچ ❖❖❖ آدھ پیالی (سبلی میں کانیں)
 بند گوبھی دھو کر باریک کاٹ لیں۔ پھر آدھ پیالی پانی اور آدھا چمچ نمک ڈال کر
 ابلتے رکھ دیں۔ اودھ گلی ہو جائے تو چولہا بند کر دیں۔ اب کوکنگ آئل گرم کریں اور پیاز
 اور ادراک براؤن کر کے مرغ کا گوشت تل کر نکال لیں۔ اسی تیل میں گوبھی ڈال کر دم پر
 رکھ دیں۔ چند منٹ بعد گوبھی اور مرغ ملا دیں۔ ڈش میں نکال کر ارد گرد ہری مرچ رکھ
 دیں۔ اوپر کالی مرچ کا سفوف چھڑک دیں۔ دو چمچ سر کے میں دو سرخ مرچیں پیس کر ملا
 دیں اور علیحدہ پیالے میں رکھیں۔ لیجئے مرغ گوبھی تیار ہے۔

116- مرغ لوبیا

200 گرام	❖❖❖	سفید لوبیا
100 گرام	❖❖❖	سب کے بیج، سرخ
1 عدد	❖❖❖	ہری پیاز
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖❖❖	لہسن
آدھ چمچ (پسی ہوئی)	❖❖❖	ادراک
ایک چمکی	❖❖❖	اجینو موتو
ایک چمچ	❖❖❖	نمک
آدھ کلو (نکڑے کر لیں)	❖❖❖	چوزہ
2 عدد (باریک کانیں)	❖❖❖	پیاز
2 پتے (باریک کانیں)	❖❖❖	گوبھی
ایک عدد (چار قتلے کریں)	❖❖❖	لیموں
3 پیالی	❖❖❖	پانی

سب کے بیج اور لوبیا 3 دن پہلے بھگو دیں۔ ایک رات گزرنے کے بعد پانی نکال
 دیں مگر تھوڑا سا گیلیا رہنے دیں۔ تیسرے دن بیج پھوٹنے لگیں گے۔ اب انہیں پانی ڈال کر
 پانچ گھنٹے اور ہری پیاز، لہسن، ادراک، اجینو موتو اور نمک شامل کر دیں۔ پانی خشک ہونے سے
 پہلے ابلاتا چوزہ بھی ڈال دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو ڈش میں لیموں، پیاز اور گوبھی کے

ساتھ رکھیں۔ اوپر سے آدھا چھچھ کالی مرچ میں گر چھڑک دیں۔ ڈش تیار ہے۔

117- اسپاگیٹی اور چکن

آدھ کلو	❖)❖	اسپاگیٹی
آدھ کلو (مرغ کا)	❖)❖	قیمہ
ایک پیالی (کئی ہوئی)	❖)❖	بند گوبھی
ایک پیالی (کئی ہوئی)	❖)❖	گاجر
ایک پیالی (کئی ہوئی)	❖)❖	ہری پیاز
ایک پیالی	❖)❖	مٹر کے دانے
3 عدد درمیانے	❖)❖	نماز
ایک کٹڑا (کات لیں)	❖)❖	ادرک
8 جوئے (کات لیں)	❖)❖	لہسن
2 چمچ	❖)❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
آدھ چمچ	❖)❖	نمک
6 عدد	❖)❖	ہری مرچ
ایک چمکی	❖)❖	اجینو موتو
آدھ چمچ (پسی ہوئی)	❖)❖	کالی مرچ

کوکنگ آئل گرم کر کے اس میں لہسن اور ادرک ڈال دیں۔ پھر قیمہ بھی شامل کر دیں۔ 5 منٹ بعد ہری پیاز، نماز، نمک اور اجینو موتو ڈال دیں۔ تین چار منٹ بعد مٹر، گاجر، بند گوبھی اور ہری مرچ شامل کر دیں اور ہلکی آنچ پر ڈھکن دے کر پکائیں۔ پھر بھون کر اتار لیں۔ ایک بڑے برتن میں پانی ڈالیں۔ ڈیڑھ کلو پانی ہو۔ آدھ چمچ نمک ڈالیں اور پکنے رکھ دیں۔ پانی کھولنے لگے تو اسپاگیٹی ڈال دیں۔ بارہ منٹ تک پکنے دیں۔ اب چھلتی میں الٹ دیں تاکہ پانی نکل جائے۔ اسپاگیٹی قیمہ اور سبزی میں اچھی طرح ملا دیں۔ اوپر سے کالی مرچ چھڑک دیں۔ لیجئے مزیدار اسپاگیٹی اور چکن تیار ہے۔

118- چکن رول

6 عدد	❖)(❖	انڈے
3 چمچ	❖)(❖	دودھ
3 چمچ	❖)(❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
ایک چوتھائی چمچ	❖)(❖	نمک
ایک چمچ	❖)(❖	میدہ
ذیرہ پیالی	❖)(❖	مرغ کا گوشت (ابلا ہوا)
4 دانے (پیس لیں)	❖)(❖	اجوائن
ایک چمچ (پیس لیں)	❖)(❖	جینی
2 چمچ	❖)(❖	ٹماٹو ساس
ایک چوتھائی چمچ	❖)(❖	کالی مرچ

انڈے خوب پھینٹ لیں۔ پھر دودھ ملا کر پھینٹیں۔ اب نمک ملا دیں۔ بڑے فرائی بین میں تھوڑا سا کوکنگ آئل گرم کر کے انڈوں کا آمیزہ پوری کی طرح پھیلا دیں۔ اس کے چھری سے 6 حصے کر لیں۔ ہکا سا براؤن ہو تو اتار لیں۔ اس طرح چھ پوریاں تیار ہوں گی۔ مرغ کے گوشت میں اجوائن جینی اور کالی مرچ ملائیں اور ہر پوری میں تھوڑا تھوڑا گوشت رکھیں۔ پھر تھوڑا تھوڑا ٹماٹو ساس ڈال کر پوری کو رول کی طرح لپیٹ لیں۔ اس کے بعد تھوڑا سا کوکنگ آئل گرم کریں اور چکن رول کو آہستہ آہستہ تلیں۔ سالاد اور ٹماٹو کے ساتھ پیش کریں۔

119- پھلیوں والے چکن رول

ایک پیالی	❖)(❖	تیم کے جج
ایک پیالی	❖)(❖	اوپے کے دانے
ایک پیالی (ابلا ہوا)	❖)(❖	مرغ کا قلم
دو کھانے کے چمچے	❖)(❖	سویا ساس

ایک پیالی	❖❖❖	ٹماٹو ساس
ایک پیالی	❖❖❖	میدہ
آدھ چمچ	❖❖❖	نمک
4 دانے (پیس لیں)	❖❖❖	اجوائن
3 عدد	❖❖❖	انڈے
ایک چوتھائی پیالی	❖❖❖	دودھ
ایک چمچ (پسی ہوئی)	❖❖❖	کالی مرچ
ایک پیالی	❖❖❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
2 چمکی	❖❖❖	اجینو موتو

سیم کے سچ اور لوبیا دو دن پہلے پانی میں بھگو دیں۔ ایک دن بعد ان کا پانی پھینک دیں مگر ہلکا سا نم رہنے دیں۔ تیسرے دن سچ پھوٹ پڑیں گے۔ اب انہیں نمک ڈال کر ابال لیں۔ مرغ کا قیمہ ایک کھانے کا سچ پانی اور تھوڑا نمک ڈال کر ابال لیں۔ انڈے پھینٹ لیں۔ میدے میں دودھ ملا کر انڈوں میں شامل کر لیں اور خوب پھینٹیں۔ اس کے بعد اجوائن اور نمک بھی ملا دیں۔ فرائی پین میں آدھ سچ کوکنگ آئل گرم کریں اور اس آمیزے میں سے ڈیزہ یا دو کھانے کے سچ فرائی پین میں ڈال کر پین کیک کی طرح پھیلائیں۔ آٹھ بلکی رکھیں۔ ایک طرف سے براؤن ہو جائے تو اتار لیں۔ اسی طرح سارے آمیزے کے کیک حل لیں۔ ایک برتن میں سیم اور لوبیہ کے سچ ڈالیں۔ اس میں مرغ کا قیمہ ملائیں۔ کالی مرچ، سویا ساس اور اجینو موتو بھی شامل کریں۔ پین کیک پلیٹ میں رکھیں۔ سیم کے سچ، لوبیا اور قیمہ تھوڑا تھوڑا کیک کے درمیان رکھ کر رول بنائیں۔ تھوڑا سا آمیزہ بچا لیں۔ پھر انگلی سے کناروں پر ٹماٹر ساس لگا کر رول بند کر دیں اور تیل میں حل لیں۔ جب رول تیلے جائیں تو انہیں خوبصورت سے ڈش میں رکھیں اور چاروں طرف بچا ہوا آمیزہ ڈال دیں۔ پھر سلاد سے سجائیں۔ ٹماٹو ساس الگ پیالے میں رکھیں۔

120- پی نٹ چکن

آدھ کلو

❖❖❖

مرغ

سرکہ	❖❖❖	ایک چمچ
لبسن	❖❖❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
ادرک	❖❖❖	ایک ٹکڑا (پیس لیں)
اجینو موتو	❖❖❖	ایک چمچی
نمک	❖❖❖	ایک چوتھائی چمچ
کالی مرچ	❖❖❖	آدھ چمچ
انڈے	❖❖❖	2 عدد
موگ بھلی کے دانے	❖❖❖	ڈیڑھ پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖❖❖	اڑھائی چمچ
پانی	❖❖❖	ایک پیالی

مرغ کے 3 ٹکڑے کر کے دھنپی میں ڈال دیں۔ پھر پانی ڈال کر سرکہ لبسن اورک اجینو موتو اور نمک ملا دیں اور چولھے پر رکھ دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں۔ موگ بھلی کے دانے آدھا چمچ کوکنگ آئل میں قل لیں۔ انڈے پھینٹ کر مرغ کے ٹکڑے اس میں لتھیریں اور دو چمچ تیل گرم کر کے اس میں قل لیں۔ اوپر سے کالی مرچ چمڑک دیں۔ ایک پلیٹ میں موگ بھلی ڈالیں اور اس پر مرغ رکھ دیں۔ ٹماٹو ساس یا سرکے کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

121- بند گوبھی اور مرغ

مرغ	❖❖❖	آدھ کلو
بند گوبھی	❖❖❖	ایک عدد (بڑی)
کاردن فلور	❖❖❖	ایک پیالی
نمک	❖❖❖	ایک چمچ
کالی مرچ	❖❖❖	آدھ چمچ
پانی	❖❖❖	ایک پیالی
سرکہ	❖❖❖	ایک چمچ

اورک	❖)❖)	ایک چھج (پسی ہوئی)
نمک	❖)❖)	ایک چوتھائی چھج
اجینو موتو	❖)❖)	ایک چکلی
اجوائن	❖)❖)	ایک چکلی
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)❖)	آدھ پیالی
چینی	❖)❖)	آدھ چھج (پسی ہوئی)
لہسن ہرا	❖)❖)	آدھ چھج (پسا ہوا)
نمائو ساس	❖)❖)	آدھ پیالی
سلاد کے پتے	❖)❖)	چار عدد
پیاز	❖)❖)	ایک عدد

مرغ دھو کر ایک پیالی پانی میں ڈال دیں۔ اس میں ہرا لہسن چینی اجوائن اجینو موتو سرکہ اورک اور ایک چوتھائی چھج نمک ملا کر پکائیں۔ پانی خشک ہونے پر اتار لیں۔ گوہی کے پتے آہستہ سے اتاریں۔ ٹوٹیں نہیں۔ دھو کر رکھ لیں۔ کارن فلور میں ایک پیالی پانی ملائیں۔ پھر نمک اور نکالی مرچ شامل کر دیں۔ پلیٹ میں گوہی کا ایک پتا بچھائیں۔ اس پر کارن فلور کا آمیزہ ہاتھ سے ہکا ہکا لگائیں۔ پھر دوسرا پتا رکھیں اور آمیزہ لگائیں۔ آٹھ دس پتے اوپر تلے رکھ کر رول بنائیں۔ اسی طرح اور پتے رکھ کر دوسرا رول تیار کریں۔ ایک برتن میں پانی اٹھنے رکھیں۔ اس پر لوہے کی چھلنی رکھ دیں۔ پانی اٹھنے لگے تو گوہی کے پتوں کے رول پر دھاگا لپیٹ کر چھلنی میں رکھ دیں۔ دس منٹ بعد رول چھپے سے ہٹائیں۔ دس منٹ اسی طرح رہنے دیں۔ اب ان کو نکال کر ٹختا کریں اور پھر چھری سے ٹکڑے کاٹ لیں۔ اس کے بعد کوکنگ آئل گرم کر کے اس میں ٹکڑے تل لیں۔ باقی آئل میں مرغ ہکا سا بادی تلیں۔ ڈش میں سلاد کے پتے بچھائیں۔ ان پر بند گوہی کے ٹکڑے رکھیں اور مرغ کے ٹکڑے سچ میں رکھ دیں۔ چاروں طرف پیاز سجا دیں۔ ڈش تیار ہے۔

122- مرغ سبز گوہی

مرغ	❖)❖)	ایک چوتھائی کلو
-----	------	-----------------

ایک کلو (پتوں کے بغیر)	❖)(❖	پھول گوبھی
ایک کڈی	❖)(❖	برادھنیا
آدھ پیالی	❖)(❖	سرگ
ایک چوتھائی چمچ (پسی ہوئی)	❖)(❖	سرخ مرچ
ایک چوتھائی چمچ (پسی ہوئی)	❖)(❖	ادرک
آدھ چمچ	❖)(❖	نمک
4 پتے	❖)(❖	سلاد
2 عدد (گول کانٹیں)	❖)(❖	ٹماٹر

سرخ تھوڑا سا نمک ڈال کر ہالیں۔ گوبھی بھی ایک پیالی پانی میں نمک اور ادرک ڈال کر ہلکی آگ پر ہال لیں۔ پھر اس کے 6 ٹکڑے کاٹ لیں۔ چٹنی کی دو پیالیوں میں سرگ برابر مقدار میں ڈالیں۔ ہرا دھنیا پیس لیں۔ آدھا چٹنی کی ایک پیالی میں ڈال کر سرے میں ملا دیں۔ باقی گوبھی کے 3 ٹکڑوں پر مل دیں اور اسے ہلکی آگ پر 3 منٹ رکھیں۔ پھر اٹار لیں۔ سرخ مرچ سرے کی دوسری پیالی میں ڈال کر ملا لیں۔ ایک ڈش میں گوبھی کے 3 سفید ٹکڑے رکھیں۔ سرخ چٹنی اوپر سے تھوڑی سی لگا دیں۔ گوبھی کے برے ٹکڑوں کے ساتھ ٹماٹر کے ٹکڑے سجائیں۔ ان کے اوپر سرخ رتھیں اور چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔ ڈش سجاتے ہوئے سرخ بہا رنگ کا امتزاج قائم رکھیں۔ سلاد کے پتے ٹماٹر کے ساتھ ہی ڈش میں سجائیں۔ اسے زیادہ مزے دار بنانا ہو تو کریم مصالحہ (آدھ چمچ) اوپر سے پھڑک سکتی ہیں۔

123- چکن، گاجر اور ٹماٹر

ایک چوتھائی کلو	❖)(❖	گاجر
آدھ کلو	❖)(❖	ٹماٹر
آدھ کلو	❖)(❖	سرخ
ایک چٹکی	❖)(❖	اجینو موتو
ایک چوتھائی چمچ	❖)(❖	نمک

ایک تھچ	❖❖❖	سرک
تین عدد	❖❖❖	ہری مرچ
ایک عدد	❖❖❖	پیاز
ایک چوتھائی تھچ (پسی ہوئی)	❖❖❖	ادرک
آدھ تھچ (پسی لیں)	❖❖❖	کالی مرچ

آدھ پیالی پانی میں مرخ اٹھتے رکھ دیں۔ نمک ڈال دیں۔ پانی خشک ہونے لگے تو ٹماٹر پیاز ادرک کاٹ کر ڈال دیں۔ پانی ختم ہو جائے تو سرک ہری مرچ اجینو موتو ڈال دیں۔ گاجر لمبائی کے رخ کاٹیں اور وہ بھی ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ 10 منٹ بعد اتار لیں۔ پھر ڈش میں نکال کر کالی مرچ چھڑک دیں۔ پیاز کے ٹکڑے ذرا موٹے کاٹیں اور گاجر کے ٹکڑے لیے ہوں تاکہ ڈش میں اچھے لگیں۔

124- چکن شاشک

ڈیزہ پیالی	❖❖❖	چاول
ایک پیالی	❖❖❖	مرخ
4 عدد	❖❖❖	ٹماٹر
4 عدد	❖❖❖	ہری مرچ
ایک عدد	❖❖❖	لیموں
2 عدد	❖❖❖	پیاز
ایک چوتھائی تھچ	❖❖❖	نمک
ایک چٹکی	❖❖❖	اجینو موتو
ایک تھچ	❖❖❖	ڈالدا کوکنگ آئل
ایک چٹکی	❖❖❖	مرچ سرخ

کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں دو پیاز موٹے موٹے کاٹ کر ڈال دیں۔ ایک منٹ بعد ٹماٹر اور مرخ ڈال دیں۔ نمک سرخ مرچ اور اجینو موتو بھی ملا دیں۔ ہلکی آگ پر پکائیں۔ پانی خشک ہونے پر اتار لیں۔ ایک ڈش میں آدھے چاول پھیلائیں۔ ان

پر مرغ نماز ڈال دیں۔ اس کے اوپر بقیہ آدھے چاول ڈال کر ہری مرچ اور لیموں کے ٹکڑے رکھ دیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

125- کویتی مرغ

نماز	❖❖❖	6 تخت مرغ اور بڑے
مر کے دانے	❖❖❖	دو پیالی
پیاز	❖❖❖	ایک عدد
اجینو موتو	❖❖❖	ایک چٹکی
نمک	❖❖❖	ایک چوتھائی چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖❖❖	ایک چمچ
ہری مرچ	❖❖❖	2 عدد
مرغ کا قیمہ	❖❖❖	ایک پیالی
سرکہ	❖❖❖	ایک چمچ
سلاد کے پتے	❖❖❖	4 عدد

کوکنگ آئل گرم کر کے مرغ کا قیمہ ڈال دیں۔ ہری مرچ اور پیاز کاٹ کر ڈالیں۔ نمک، اجینو موتو اور سرکہ بھی ملا دیں۔ پھر مر کے دانے ڈال کر ہلکی آگ پر پکائیں اور بھون کر اتار لیں۔ نمازوں کا تیز چھری سے اوپر کا حصہ کاٹیں اور احتیاط سے کودا نکال کر قیمہ بھر دیں۔ نماز ڈش میں ڈال کر چاروں طرف سلاد کے پتے سجا دیں۔ نماز کا کودا بھی سجائیں۔

126- مرغ کے تگلے

مرغ	❖❖❖	1 کلو
لہسن کے جوئے	❖❖❖	8 عدد
اورک	❖❖❖	ایک چمچ (میں لیں)
لوٹک	❖❖❖	2 عدد

کالی مرچ	❖)(❖	آدھ تھچ (پسی ہوئی)
نمائو ساس	❖)(❖	آدھ پیالی
سلاڈ	❖)(❖	4 پے
بند گو بھی	❖)(❖	2 پے
سرخ سولی	❖)(❖	4 عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	2 تھچ
نمک	❖)(❖	آدھ تھچ
اجینو موتو	❖)(❖	ایک چٹکی

مرخ کے آدھ آدھ انچ کے ٹکے بنا لیں۔ ایک پیالی پانی اٹھنے رکھ دیں۔ اس میں ٹکے ٹوٹک اورک لہسن نمک اور اجینو موتو ڈال کر پکائیں۔ پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں۔ سلاڈ کے پتے کاٹ لیں۔ گو بھی کے پتے بھی کاٹ لیں۔ سرخ سولی کے ٹکڑے تیار کریں۔ ڈش میں ٹکے رکھیں اور ان کے چاروں طرف سلاڈ گو بھی اور سولی کے ٹکڑے بچا دیں۔ اوپر سے کالی مرچ چھڑک دیں۔ نمائو ساس کے ساتھ پیش کریں۔

127- چکن بالز

مرخ کا قیمہ	❖)(❖	آدھ کلو
کارن فلوور	❖)(❖	ایک تھچ
انڈے	❖)(❖	2 عدد
نمک	❖)(❖	ایک چوتھائی تھچ
کالی مرچ	❖)(❖	ایک چوتھائی تھچ
اجینو موتو	❖)(❖	ایک چٹکی
سلاڈ کے پتے	❖)(❖	4 عدد
نمائو	❖)(❖	2 عدد
پیاز	❖)(❖	ایک عدد (درمیانہ)
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	آدھ پیالی

نمائو ساس ❖❖❖ ایک چوتھائی پیالی
 قے میں کارن فلور ملائیں۔ پھر نمک، کالی مرچ اور اچینو سو تو ڈالیں۔ اس کے
 کو لے بنا کر آدھ گھنٹے کے لیے فرج میں رکھ دیں۔ انڈے پھینٹ لیں۔ قے کے ٹولے
 انڈے میں ڈبو کر تیل میں تلتے جائیں۔ نمائو پیاز اور سلاو کاٹ کر ڈش سجائیں اور درمیان
 میں چکن بال رکھ کر نمائو ساس کے ساتھ پیش کریں

128- سرخ چھلے سفید مرغ

ایک	❖❖❖	بڑا سرخ سیب
آدھ کلو	❖❖❖	مرغ
ایک چمچ	❖❖❖	سرکہ
ایک چوتھائی چمچ	❖❖❖	نمک
ایک چوتھائی چمچ (پہا ہوا)	❖❖❖	لہسن
آدھ پیالی	❖❖❖	پانی
ایک چمچ	❖❖❖	ڈالڈا کوکگ آئل
آدھ پیالی	❖❖❖	چینی
آدھ چمچ	❖❖❖	لیموں کا رس
ایک چوتھائی پیالی	❖❖❖	پانی
ایک چنگی	❖❖❖	سرخ رنگ

سیب کو دھو کر اوپر سے تھوڑا سا کلڑا کاٹ لیں اب اندر سے گودا نکال لیں
 اور باہر ایک ہار یک چھلے کاٹ لیں۔ چینی، پانی، لیموں کا رس اور سرخ کھانے کا رنگ ملا کر
 چولھے پر رکھیں۔ پھر سیب کے چھلے ڈال دیں۔ 5 منٹ بعد چھلے نکال لیں۔ مرغ پر نمک،
 لہسن اور سرکہ لگا کر ایک گھنٹہ رکھیں۔ پھر آدھ پیالی پانی میں ابال لیں۔ پانی خشک ہو
 جائے تو ایک کھانے کا چمچ کوکگ آئل ڈال کر دم دیں۔ دم دینے کے بعد مرغ نکال کر
 اٹش میں رکھیں اور چاروں طرف سیب کے چھلے سجا دیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

129- ویجی ٹیبیل چکن

مرغ	❖)(❖	آدھ کلو (اہال لیس)
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	2 چمچ
برکی پیاز	❖)(❖	3 عدد (کاٹ لیس)
بند گوبھی کے پنڈے	❖)(❖	4 عدد (کاٹ لیس)
آلو	❖)(❖	ایک عدد (ابلا ہوا)
منر	❖)(❖	آدھ پیالی (ابلے ہوئے)
سویا ساس	❖)(❖	ایک چمچ
اجینو موتو	❖)(❖	ایک چمکی
کالی مرچ	❖)(❖	آدھ چمچ
نمک	❖)(❖	آدھ چمچ
سرکہ	❖)(❖	آدھ چمچ

کوکنگ آئل میں پیاز براؤن کریں۔ اس میں مرغ، گوبھی، آلو، منر، نمک، کالی مرچ، سرکہ اور اجینو موتو ڈال کر دم کریں۔ پھر سویا ساس ڈال کر اتار لیں۔ ڈش تیار ہے۔

130- مرغ اور ٹماٹر

ٹماٹر کا رس	❖)(❖	ڈیڑھ پیالی
مرغ	❖)(❖	ایک کلو
لہسن	❖)(❖	آدھ چمچ (پسا ہوا)
ادریک	❖)(❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
نمک	❖)(❖	آدھ چمچ
اجینو موتو	❖)(❖	2 چمکی
اجوائن	❖)(❖	ایک چمکی
نہین کا تیل	❖)(❖	دو چمچ

ایک چمچ (پسی ہوئی)	❖❖❖	پیاز ہری
ایک چمچ (پسی ہوئی)	❖❖❖	مرچ سرخ
ایک چوتھائی چمچ (پسی ہوئی)	❖❖❖	مرچ سیاہ
ایک چمچ (پسی ہوئی)	❖❖❖	دارچینی

مرغ دھولیں۔ پھر نمک، لہسن اور ادک لگا کر آدھ گھنٹہ رکھیں۔ تیل گرم کر کے اجوائن ڈال دیں۔ پھر سب چیزیں مع مرغ ڈال دیں۔ بلکی آٹھ پر پکائیں اور بھون کر اتار لیں۔ گرم گرم پیش کریں۔

131- مرغ اور اسپاگٹی

آدھ پونڈ کایکٹ	❖❖❖	اسپاگٹی
آدھ کلو	❖❖❖	مرغ
ایک چمچ	❖❖❖	سفید سرکہ
آدھ چمچ (پسی لیں)	❖❖❖	ادک
آدھ چمچ (پسی لیں)	❖❖❖	لہسن
ایک چوتھائی چمچ	❖❖❖	نمک
ایک چوتھائی چمچ	❖❖❖	کالی مرچ
ایک چمچ	❖❖❖	اجینو موتو
آدھ پیالی	❖❖❖	پانی
ایک کڑا	❖❖❖	بیر
ایک چمچ	❖❖❖	تھن

اسپاگٹی ابال کر چھان لیں۔ نمک اور سرکہ مرغ پر لگا کر 10 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر پانی میں ڈال کر پکائیں۔ لہسن اور ادک، اجینو موتو اور کالی مرچ بھی شامل کر دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو مکھن ڈال دیں اور بھون کر اتار لیں۔ اسپاگٹی ڈش میں چاروں طرف ڈالیں۔ سچ میں مرغ رکھیں اور بیر کاٹ کر چھڑک دیں۔ ڈش تیار ہے۔

132- نوڈلز اور مرغ کی کھجی

آدھ کلو	❖)(❖	مرغ کی کھجی
ایک چوتھائی پیالی	❖)(❖	ٹماٹر کھرس
ایک چوتھائی چمچ	❖)(❖	کالی مرچ
ایک چوتھائی چمچ	❖)(❖	نمک
4 عدد	❖)(❖	سلاد کے پتے
12 عدد	❖)(❖	ٹوتھ پک
2 عدد	❖)(❖	ہری مرچ
ایک عدد	❖)(❖	لیموں
ایک پیالی	❖)(❖	نوڈلز
ایک چمچ	❖)(❖	مکھن

نوڈلز پانی میں ابال کر چھان لیں۔ مکھن گرم کر کے اس میں کھجی ڈال دیں اور نمک، کالی مرچ اور ٹماٹر کا ڈال کر پکائیں۔ پھر بھون کر اتار لیں۔ ٹوتھ پک میں کھجی کے ٹکڑے پروٹیں اور باقی کھجی نوڈلز میں ملا دیں۔ ڈش کے بیچ میں ٹوتھ پک میں پروٹی ہوئی کھجی رکھیں۔ اب سلاد کاٹ کر ڈالیں اور لیموں اور ہری مرچ کاٹ کر سجائیں۔ چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

133- مرغ، سبزیاں اور نوڈلز

2 چمچ	❖)(❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
ایک (سبائی میں کائیں)	❖)(❖	گاجر
2 پیالی	❖)(❖	ہری مرچ
3 چمچ	❖)(❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
آدھ پونڈ	❖)(❖	مرغ
2 (کچل لیں)	❖)(❖	لال مرچ ثابت

نمک	❖)(❖	ایک چمچ
چینی	❖)(❖	آدھ چمچ
نوڈلز	❖)(❖	ایک پیالی (پلی ہوئی)

دو کھانے کے چمچ کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں ایک منٹ گاجر خرائی کریں پھر بری مرچ ڈال کر بھونیں۔ 3 کھانے کے چمچے تیل گرم کریں۔ اس میں مرغ کو بدانی رنگ کا تلیں۔ گاجروں میں نمک چینی اور مرچ ہاتھ سے خوب اچھی طرح ملا دیں۔ اب مرغ اور نوڈلز بھی ملا دیں۔ کسی بھی ساس کے ساتھ پیش کر دیں۔

134- چکن لیگنز اینڈ مسٹر نوڈلز

مرغ کی ٹانگیں	❖)(❖	2 (پلی ہوئی)
مسٹر	❖)(❖	ایک پیالی
آلو	❖)(❖	ایک ڈبلا ہوا کات لیں
نوڈلز	❖)(❖	ایک پیالی
نمک	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
کالی مرچ	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
ٹماٹو ساس	❖)(❖	ایک چوتھائی پیالی

نوڈلز ابال کر چھان ٹیں۔ انہیں ڈش میں رکھ کر آلو مسٹر ڈال دیں۔ پھر مرغ کی ٹانگیں رکھ کر نمک اور کالی مرچ چھڑک دیں۔ اوپر سے ٹماٹو ساس ڈال دیں۔ لیجے بہترین پلن! مسٹر نوڈلز تیار ہیں۔

135- مرغ کلیجی کے پن کیک

مرغ کی کلیجی	❖)(❖	20 عدد
برقی پیاز	❖)(❖	ایک عدد
خیر	❖)(❖	ایک چوتھائی پیالی
نمک	❖)(❖	دو چمکی

دو چٹکی	❖)(❖	کالی مرچ
2 چائے کے چمچ	❖)(❖	لکھن
دو پیالی	❖)(❖	میدہ
آدھ پیالی	❖)(❖	دودھ
2 چمچ	❖)(❖	ڈالڈا کوکنگ آئل

لکھن گرم کر کے کھجی ڈال دیں۔ اس میں تھوڑا پانی، ہری پیاز، نمک اور مرچ ملائیں۔ پانی خشک ہو جائے تو اتار کر خیر ملا دیں۔ میدہ سے میں دودھ ڈال کر خوب پیسٹ بنائیں۔ پانی کا چھینٹا دیتے جائیں۔ فرائی چین کو چکنا کریں۔ اس میں تھوڑا سا آمیزہ ڈال کر ہلائیں۔ بلکی آنچ رکھیں اور ایک طرف سے ہی پکائیں۔ چھوٹی روٹی کی طرح بنا کر اتار لیں۔ تمام ٹیک اسی طرح بنائیں اب ان کے اندر کھجی کا قیمرہ رکھ کر ان کو رول کر دیں۔ پھر دوبارہ توڑے، یا فرائی چین میں ڈال کر گرم کریں اور گرم گرم پیش کریں۔

136- ویکٹیل چکن

آدھ کلو	❖)(❖	مرغ
آدھ پیالی (الے ہوئے)	❖)(❖	منر
ایک (گول کٹی ہوئی)	❖)(❖	گاجر
ایک پٹا	❖)(❖	سلاد
3 چمچ	❖)(❖	سرکہ
ایک چمچ (پس)	❖)(❖	لہسن
ایک ٹکڑا (پس ہوئی)	❖)(❖	ادرک
دو چٹکی	❖)(❖	نمک
دو چٹکی	❖)(❖	کالی مرچ
چند دانے	❖)(❖	اجوائن
ایک چٹکی	❖)(❖	آجیو مٹو
3 چمچ	❖)(❖	کارن ٹیور

2 چھج

❖)❖

پانی

1 پیالی

❖)❖

الذا کوکنگ آئل

سرخ کے چھوٹے چوکور تیلے بنوالیں۔ ان میں سرکہ، لہسن، اورک، نمک، اچھوتہ، موتو اور کالی مرچ، ذال کر 3 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اس کے بعد پکالیں۔ پانی خشک ہو جائے تو اجوائن ذال دیں۔ کارن فلور میں پانی ملائیں۔ اس میں تیلے بھگو دیں۔ تیل گرم کریں اور اس میں تیلے سرخ رنگ کے تیل لیں۔ اب ایک ٹوتھ پک لیں۔ اس میں سبز کا دانہ پروٹیں۔ اس پر ایک تنکا لگائیں۔ اس پر گاجر کا کلزا رکھیں۔ پھر تیلے اور سلاڈ کا کلزا۔ اسی طرح سارے تیلے ٹوتھ پک میں پروکر ڈش میں رکھیں۔ چاروں طرف سلاڈ رکھ دیں۔

137- چکن سینڈوچ

1 عدد (باریک سلائس)

❖)❖

ڈبل روٹی

2 پیالی (خوب ابلا ہوا)

❖)❖

مرغی کا گوشت

ایک عدد

❖)❖

پیاز بڑی

ایک عدد

❖)❖

نماز

آدھی

❖)❖

گلزی

آدھ پیالی

❖)❖

مایونیز

ایک کپیا چھوٹی

❖)❖

لکھن

آدھ چھج

❖)❖

نمک

آدھ چھج

❖)❖

کالی مرچ

مرغی کے گوشت میں نماز، گلزی، نمک، کالی مرچ اور پیاز ملا دیں۔ اس کے بعد مایونیز ملائیں۔ ایک سلائس پر لکھن لگائیں اور دوسرے سلائس پر تھوڑا آمیزہ رکھیں۔ پھر دونوں کو ملا کر دبا دیں۔ اس کے بعد آزاد کات لیں۔ تولیہ گھیلا کر کے نچوڑ لیں اور سینڈوچ بنائیں تاکہ وہ تخت نہ ہوں۔

138- چکن خوبانی

ایک پیالی	❖❖❖	خوبانی خشک
آدھ کلو	❖❖❖	مرغ
آدھ پیالی	❖❖❖	منر
ایک عدد	❖❖❖	آلو
ایک چکنی (پسی ہوئی)	❖❖❖	سرخ مرچ
آدھ چمچ	❖❖❖	نمک
2 عدد	❖❖❖	بری پیاز
ایک کلا	❖❖❖	دار چینی
2 عدد	❖❖❖	لوٹک
لہسن 8 جوئے	❖❖❖	لہسن
ایک کلا (چیں لیں)	❖❖❖	ادرک
ایک پیالی	❖❖❖	پانی
ایک چمچ	❖❖❖	مکھن
2 چکنی	❖❖❖	کالی مرچ
2 عدد (کاٹ لیں)	❖❖❖	سلاد کے پتے

رات کو خوبانیاں پانی میں بھجھو دیں اور صبح کو ہلکا سا جوش دے کر نرم کر لیں۔ ایک پیالی پانی میں مرغ اٹھنے رکھ دیں۔ نمک دار چینی لہسن اور مرچ ڈال دیں۔ پانی تھوڑا رہ جائے تو آلو منر اور خوبانیاں شامل کر کے دم دیں۔ اب مکھن گرم کریں اور اس میں سب چیزوں کو تھیں لیں۔ اوپر سے کالی مرچ چھڑک دیں۔ ڈش تیار ہے۔ سلا کے ساتھ پیش کریں۔

139- چکن اینڈ لیمن ساس

مرغ	❖❖❖	آدھ کلو (کھال سمیت)
-----	-----	---------------------

ایک چمچ	❖)(❖	سفید سرکہ
ایک چمچ	❖)(❖	سویا ساس
آدھی	❖)(❖	انڈے کی سفیدی
ایک چمچ	❖)(❖	کارن فلور
تین چمچ	❖)(❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
آدھا لیموں	❖)(❖	لیموں کا رس
ذیرہ چمچ	❖)(❖	چینی
آدھ پیالی	❖)(❖	مرغ کی بخنی
آدھ چمچ	❖)(❖	نمک
ایک چمچ	❖)(❖	کارن فلور
2 چمچ	❖)(❖	پانی
آدھا (گول قتلے کا نم)	❖)(❖	لیموں

مرغ گرم پانی سے دھو کر ایک پیسے چپے نکلے کر لیں۔ سفید سرکہ سویا ساس
انڈے کی سفیدی کارن فلور مرغ میں ملا دیں۔ تین چمچ کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں
مرغ ڈال کر بھونیں حتیٰ کہ رنگ تبدیل ہو جائے۔ اب لیموں کا رس چینی مرغ کی بخنی
اور نمک حصہ ملا کر بھونتے رہیں۔ پھر کارن فلور پانی ڈال دیں تاکہ گاڑھا ہو جائے۔ اس
نے بعد اتار کر ڈش میں رکھیں اور لیموں کے قتلوں سے سجائیں۔ ڈش تیار ہے۔

140- گولڈن چکن

ایک درمیانہ (کھال سمیت)	❖)(❖	مرغ
ایک چمچ (پسی ہوئی)	❖)(❖	کالی مرچ
ایک چمچ	❖)(❖	نمک
3 چمچ	❖)(❖	سفید سرکہ
ایک عدد	❖)(❖	ہری پیاز
4 نکلے (کاٹ لیں)	❖)(❖	اودرک

5 جج	❖❖❖	سویا ساس
3 جج	❖❖❖	سی سم آئل
ایک جج	❖❖❖	چینی
ایک جج	❖❖❖	سفید سرکہ
ایک پیالی	❖❖❖	مرغ کی بخنی

مرغ دھو کر اس پر نمک اور کالی مرچ خوب ملیں۔ پھر سرکہ ڈال کر ملیں۔ اب اس کے اندر ہری پیاز اور اورک مل کر آدھ گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ پھر کسی برتن میں رکھ کر بھاپ میں پکائیں۔ تقریباً آدھ گھنٹے بعد گل جائے گا۔ اب ہری پیاز اور اورک نکال لیں۔ پھر سویا ساس، سی سم آئل، چینی، سفید سرکہ اور مرغ کی بخنی چولھے پر چڑھا کر اس میں مرغ ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر چاروں طرف سے سنہرا کریں، چلنے نہ دیں۔ گولڈن چکن تیار ہے۔

141- سلور چکن

ایک عدد (کھال سمیت)	❖❖❖	مرغ
ڈیزہ جج	❖❖❖	نمک
ایک عدد	❖❖❖	ہری پیاز
4 کڑے (کاٹ لیں)	❖❖❖	اورک
تین چوتھائی پیالی	❖❖❖	سفید سرکہ

مرغ دھو کر اس پر اچھی طرح نمک ملیں۔ ہری پیاز اور اورک کے کڑے اس کے بیچ میں رکھ کر آدھ گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔ پھر سفید سرکہ تین چار بار ملیں اور 3 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اس کے بعد دھپتی میں پانی ابالیں اور مرغ کو بھاپ میں آدھ گھنٹہ پکائیں۔ پیاز اور اورک نکال کر بھینک دیں۔ آلو کے چپس، سلاد اور نمائے سے سجائیں اور پیش کریں۔

142- ہوا کین چائینز چکن

ایک عدد	❖❖❖	مرغ درمیانہ
2 جج	❖❖❖	سفید سرکہ

صوبہ غرور	❖)(❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
2 پیچ	❖)(❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
2 پیالی	❖)(❖	پالک
آدھ پیچ	❖)(❖	نمک
ایک پیالی	❖)(❖	انٹاس کارس
2 پیالی	❖)(❖	مرغ کی بخنی
آدھ پیچ	❖)(❖	نمک
ایک پیچ	❖)(❖	سویا ساس
ایک پیچ	❖)(❖	کارن فلور
2 پیچ	❖)(❖	پانی
4 کڑے (گول قتلے)	❖)(❖	انٹاس

مرغ پر سرکہ مل کر 20 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ کوکنگ آئل گرم کر کے مرغ تلیں۔ بادامی رنگ کا ہو جائے تو نکال لیں۔ اب 2 کھانے کے پیچ آئل گرم کریں۔ اس میں پالک اور نمک ڈال کر تھوڑا فرائی کر لیں۔ بخنی میں انٹاس کارس ڈال کر چولھے پر رکھیں۔ پھر اس میں نمک، سویا ساس اور کارن فلور گھول کر ملا دیں۔ خوب گاڑھا ہو جائے تو پالک اور مرغ ملائیں اور ڈش میں نکال لیں۔ انٹاس کے قتلے رکھ کر گرم گرم پیش کریں۔

143۔ اسٹو گارلک چکن

ایک۔	❖)(❖	مرغ
ایک پیچ	❖)(❖	سویا ساس
ایک پیچ	❖)(❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
دو جوئے	❖)(❖	لہسن
ایک پیچ	❖)(❖	سفید سرکہ
2 عدد	❖)(❖	چھوٹی پیاز
4 پیالی	❖)(❖	بخنی

سویا بین پیسٹ	❖❖❖	2 چمچ
نمک	❖❖❖	آدھ چمچ
جینی	❖❖❖	ایک چمچ

مرغ پر سویا ساس لگائیں اور 10 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ کوکنگ آئل گرم کر کے لہسن تلیں۔ پھر چکن اور سرکہ ملا دیں۔ خوب اچھی طرح ہلائیں۔ اس کے بعد پیاز ملا کر پکائیں۔ آدھ گلا ہو جائے تو باقی چیزیں ملا دیں اور ہلکی آنچ پر 20 منٹ دم پر رکھیں۔ پھر نکال کر گرم گرم پیش کریں۔

144- چکن فرائی

چکن	❖❖❖	آدھ کلو
سفید سرکہ	❖❖❖	2 چمچ
سویا ساس	❖❖❖	2 چمچ
کارن فلور	❖❖❖	2 چمچ
آٹا	❖❖❖	4 چمچ
پیاز	❖❖❖	2 چمچ
انڈے کی سفیدی	❖❖❖	ایک عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖❖❖	کافی مقدار میں
نمک	❖❖❖	ایک چمچ
سرخ مرچ	❖❖❖	آدھ چمچ

مرغ میں سفید سرکہ اور سویا ساس ملا کر آدھ گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔ پھر کارن فلور، آٹا، پیاز، انڈے کی سفیدی، ڈالڈا کوکنگ آئل، نمک اور سرخ مرچ آپس میں ملا کر خوب چھینٹیں۔ اب تمام چیزوں کو آپس میں ملائیں اور درمیانی آگ پر پکائیں۔ سنہرا ہو جائے تو 12 لیس اور پلیٹ میں نکال کر سلاڈ کے پتوں سے سجائیں۔ اوپر سے نمک مرچ چھڑک دیں۔ جو لوگ سرخ مرچ نہیں کھاتے وہ سفید یا کالی مرچ چھڑک لیں۔

145- ایرانی تکه

ایک عدد	❖)(❖	مرغی
آدھ چمچ	❖)(❖	زرد رنگ
چوتھائی چمچ	❖)(❖	اجوائن
ایک چمچ	❖)(❖	سرخ مرچ
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	ادرک اور لہسن
2 عدد	❖)(❖	لیموں
ایک پیالی	❖)(❖	دہی
3 چمچ	❖)(❖	ڈالڈا کوکنگ آئل

ایک بڑی دیکھی میں پانی ڈال کر چولھے پر چڑھائیں جب پانی کھولنے لگے تو مرغی کے ٹکڑے ڈال کر 3 منٹ بعد نکال لیں اور ٹرے میں پھیلا دیں۔ ایک بڑا پلاسٹک دہی اور سارا مصالحہ ملا لیں۔ لیموں کا رس بھی ملا لیں اور یہ سارا مصالحہ مرغی کے ٹکڑوں پر اچھی طرح لگا کر انہیں آدھ گھنٹہ کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ اب ہر ٹکڑے کو تیغ پر پرہ لیں۔ 10 انچ لمبا ٹکڑی کا ایک ٹکڑا لے کر اس کے ایک سرے پر صاف کپڑا باندھ لیں اور اس کپڑے کو کوکنگ آئل میں بھگو دیں۔ کوئلے دہکا کر یا چولھے پر ہر ٹکڑے کو دونوں طرف سے پینکیں۔ اس دوران کوکنگ آئل والے کپڑے سے تھوڑا تھوڑا آئل بھی لگاتی رہیں۔ جب تکے پک جائیں تو گرم گرم پیش کریں۔

146- روسٹ ڈرائی چکن

ایک کلو	❖)(❖	مرغ
آدھی پیالی	❖)(❖	انگوری سرکہ
ایک پیالی	❖)(❖	دہی
ڈیڑھ ڈیڑھ چمچ	❖)(❖	سرخ مرچ اور نمک
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	گرم مصالحہ

2 عدد	❖ ❖ ❖	پیاز
آدھی پوتھی	❖ ❖ ❖	لہسن
2 انچ کا ٹکڑا	❖ ❖ ❖	ادرک
ایک ایک ٹکڑا	❖ ❖ ❖	پیتا جلوتری
250 گرام	❖ ❖ ❖	ذالہ کھی

گوشت کو اچھی طرح دھوئیں اور تھلٹی میں نکال کر نچوڑ لیں۔ مرغ خشک ہو جائے تو کانٹے سے اچھی طرح گود کر سرکہ اس میں ملا دیں کہ تمام ٹکڑوں کو سرکہ لگ جائے۔ اسے ایک گھنٹہ تک پڑا رہنے دیں۔ پے پیاز ادرک لہسن میں سارے مصالحے ملا کر پیتا اور جلوتری بھی ملا دیں اور پھینے دی میں ڈال کر پیچ سے یکجان کر لیں۔ اب ایک بڑا برتن لے کر مرغ کے ٹکڑے اس میں ڈال کر اوپر دی والا آمیزہ ڈالیں اور ہاتھ سے اچھی طرح ملیں کہ ہر ٹکڑے پر یہ آمیزہ لگ جائے۔ مزید ایک گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔ اب کڑاہی میں سبھی کڑکڑائیں اور ایک ایک ٹکڑا ڈال کر سرخ ہونے تک تل کر نکالتی جائیں۔ تلنے کے بعد جو سبھی بچ جائے اسے چوڑے پینڈے کی دیکھی میں ڈال کر تلا مرغ بھی ڈال دیں اور دی والا بچا آمیزہ بھی ڈال دیں اور پانی کا چھینٹا دے کر مدھم آٹھ پر 20 منٹ کے لیے دم دے دیں۔ لذیذ مرغ تیار ہے۔

147- مرغ مسلم

دو ٹکڑے	❖ ❖ ❖	مرغ
2 عدد (باریک کانیں)	❖ ❖ ❖	پیاز
10 جوئے	❖ ❖ ❖	لہسن
2 انچ کا ٹکڑا	❖ ❖ ❖	ادرک
5 عدد	❖ ❖ ❖	نماڑ
2 چمچ (کتر ہوا)	❖ ❖ ❖	ہر ادھنیا
ایک ٹکڑا	❖ ❖ ❖	دار چینی
6 عدد	❖ ❖ ❖	اومٹ

سوکھا دھنیا	❖❖❖	ڈیڑھ چمچ (پسا ہوا)
سیاہ زیرہ	❖❖❖	ڈیڑھ چمچ (پسا ہوا)
کالی مرچ	❖❖❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
سرخ مرچ	❖❖❖	ڈیڑھ چمچ
نمک	❖❖❖	ڈیڑھ چمچ
ہلدی	❖❖❖	آدھا چمچ
مرغ کی بخنی	❖❖❖	ایک پیالی
ڈالڈاگھی	❖❖❖	125 گرام
لیموں	❖❖❖	2 عدد (رس نکالیں)

دیکھنی میں گھی گرم کر کے مرغ اچھی طرح بھون کر نکال لیں۔ اس گھی میں پیاز، لہسن، اورک ڈال کر بادای رنگ کا ہونے تک تلیں پھر وار جینی لوگ ڈال کر ایک منٹ بھونیں آٹھ مدھم ہوگی پھر سرخ مرچ، سوکھا دھنیا، سیاہ زیرہ اور ہلدی ڈال کر بھونیں اور نمائز ڈال دیں۔ چند بار چمچ چلا کر لیموں کا رس ملائیں اور اچھی طرح بھونیں۔ اب مرغ ڈال کر 3 بار چمچ چلا کر بخنی بھی ڈال دیں اور تقریباً آدھ گھنٹہ پکے دیں۔ دیکھیں کہ مرغ گل گیا ہے تو نمک، پسی سیاہ مرچ ملا دیں اور اٹار کر کترا ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

148- ڈالٹ چکن

چکن	❖❖❖	ڈیڑھ کلو
دی	❖❖❖	آدھ کلو
اورک	❖❖❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
لہسن	❖❖❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
سرخ مرچ	❖❖❖	ڈیڑھ چمچ
کالی مرچ	❖❖❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
ہلدی	❖❖❖	آدھ چمچ
نمک	❖❖❖	ڈیڑھ چمچ

دہی کو خوب پھینٹ کر اس میں مرغ کے علاوہ تمام اجزاء ملا دیں اور پھینٹ لیں۔ اب مرغ کا ایک ٹکڑا لیں اسے دہی میں ڈبو کر بیکنگ ڈش میں رکھیں۔ اس طرح سارے ٹکڑے دہی میں ڈبو کر ڈش میں ترتیب سے رکھ لیں جو دہی بچ جائے اسے اوپر ڈال دیں۔ اب کانٹے سے مرغ کو اچھی طرح گود کر 4 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اوون کو ڈش رکھنے سے پہلے آن کر لیں۔ بیکنگ ڈش کو المونیم فوائل سے ڈھانپ کر کنارے ڈش سے چپکا دیں اور اسے اوون میں رکھ کر 200 درجے پر سوائے ڈیزل گھنٹے تک کریں۔ چیک کریں اگر مرغ آپ کی مرضی کے مطابق گل گیا ہو تو نکال لیں اور دہی کے رائے اور سلاہ کے ساتھ پیش کریں۔ مرغ کی یہ ڈش خاص طور پر ان افراد کے لئے مفید ہے جو ڈائننگ پر ہوں کیونکہ اس میں کئی استعمال نہیں ہوتا۔

149- سیشل چکن

ڈیزل کلو	❖)(❖	مرغ
ڈیزل پیالی	❖)(❖	مرغ کی بجلی
2 عدد	❖)(❖	پیاز
6 جوئے	❖)(❖	لہسن
2 انچ کا ٹکڑا	❖)(❖	ادریک
2 عدد	❖)(❖	ہری مرچ
ایک پیالی (پھینٹا ہوا)	❖)(❖	دہی ایک پیالی
ایک چمچ	❖)(❖	سفید زیرہ
ایک چمچ	❖)(❖	رائی
ایک پتہ	❖)(❖	تیز پات
4 عدد	❖)(❖	سیاہ مرچ
2 عدد	❖)(❖	لوہنگ
ایک ٹکڑا	❖)(❖	دار چینی
2 عدد	❖)(❖	چھٹی الائچی
آدھی گٹھی (کتر لیں)	❖)(❖	ہر ادھیا
صوب ڈائن	❖)(❖	نمک مرغ مرچ

سفید زیرے اور رائی کو علیحدہ علیحدہ توتے پر تھوڑا سا بھون لیں۔ ایک پیالی تختی میں کٹا ہوا پیاز ڈال کر چولہے پر چڑھائیں۔ اہال آ جائے تو آنچ دھبی کر دیں اور پکنے دیں۔ 2 منٹ بعد پسلیاں اور ک اور بری مرچ ڈال دیں اور مزید 2 منٹ پکا کر اتار لیں۔ ایک نان سنگ کڑاہی میں مرغ کا گوشت ڈال کر دھبی آنچ پر بھونیں۔ اگر گوشت کڑاہی سے چپکنے لگے تو پکی آدھ پیالی تختی چھپچھپ کر کے ڈال دیں اور بھونتی جائیں کہ گوشت کی رنگت بادامی ہو جائے۔ اب اس میں سفید زیرے رائی کالی مرچ لونگ دار چینی الائچی تیز پات نمک مرچ اور پھینٹا ہوا دہی ڈال دیں اور ایک منٹ چھچھپلا کر تختی اور پیاز والا آمیزہ بھی ڈال دیں۔ کڑاہی کو ڈھانپ دیں اور دھبی آنچ پر 40 منٹ تک پکنے دیں۔ پھر چیک کریں۔ گوشت گل گیا ہوگا۔ اتار کر اوپر کترا دھنیہ چھڑک کر پیش کریں۔

150- پیشل چکن قورمہ

مرغ	✽✽✽	ایک کلو
دہی	✽✽✽	250 گرام
پیاز	✽✽✽	250 گرام
اورک	✽✽✽	ایک چمچ (پسا ہوا)
لہسن	✽✽✽	ایک چمچ (پسا ہوا)
سرخ مرچ	✽✽✽	ایک چمچ
گرم مصالحہ	✽✽✽	ایک چمچ (پسا ہوا)
نمک	✽✽✽	حسب ذائقہ
چھوٹی الائچی	✽✽✽	7 عدد
جائفل جلوتری	✽✽✽	ایک چوتھائی چمچ (پس لیں)
ڈالڈاگھی	✽✽✽	تین چمچ
کیوڑہ	✽✽✽	ایک چمچ

دیکھی میں گھی کو کڑا کر پیاز بادامی رنگ کا کر لیں۔ اب پیاز نکال کر مرغی تل لیں۔ پھر اس میں لہسن اور اورک ڈال کر مرغی بھون لیں۔ اب نمک اور سرخ مرچ بھی مرغی میں ڈال دیں اور بھونیں اب علیحدہ نکالی گئی پیاز جائفل جلوتری گرم مصالحہ اور الائچی کو باریک پس کر دہی میں ملا دیں اور اس دہی کو اچھی طرح پھینٹ کر مرغی میں ڈال دیں

اور درمیانی آنچ پر مرغی بھونیں۔ جب وہی کی بو ختم ہو جائے تو پانی کا چھینٹا دے کر مرغی گلا لیں اور چولہے کی آنچ ہلکی کر دیں۔ جب سبھی اوپر آ جائے تو روج کیوڑو ڈال کر اسار لیں اور گرم گرم پیش کریں۔

151- سیشل ایرانی قورمہ

ایک عدد	❖❖❖	مرغ
125 گرام	❖❖❖	پیاز
پندرہ گریاں	❖❖❖	بادام
4 چمچ (کتر لیں)	❖❖❖	پودینہ ہرا دھنیا
125 گرام	❖❖❖	دہی
نصف پیالی	❖❖❖	ڈالڈا گھی
ایک چمچ	❖❖❖	سرخ مرچ
ایک چمچ	❖❖❖	نمک
ایک چمچ (پسی ہوئی)	❖❖❖	ادریک
ایک چمچ (پسی ہوئی)	❖❖❖	لہسن
آدھا چمچ	❖❖❖	ہلدی
چوتھائی چمچ	❖❖❖	زعفران
چار عدد	❖❖❖	سبز مرچ

مرغ کے درمیانے سائز کے ٹکڑے کرائیں اور کچھ دیر نمک لگا کر رکھ کر خوب دھو لیں پھر ان پر ادریک، لہسن، نمک، مرچ اور ہلدی والا آمیزہ لگا کر رکھ دیں۔ باداموں کو بیں کر دہی میں ملا دیں۔ دیکھی میں گھی گرم کر کے پیاز باریک کاٹ کر بادامی رنگ کا کر لیں اور اس میں سرخ ڈال دیں پانچ منٹ بھوننے کے بعد بادام والا دہی بھی ڈال دیں اور ایک پیالی پانی ڈال کر ڈھکن لگا دیں۔ جب پانی خشک ہونے لگے اور دہی کی بو ختم ہو جائے تو اچھی طرح بھون لیں اور شور بے کیلئے آدھی پیالی پانی ڈال کر دم پر چھوڑ دیں۔ پودینہ ہرا دھنیا کاٹ کر اس میں ڈال دیں پندرہ منٹ تک ہلکی آنچ پر پکے۔ اس تاکہ شور بہ گاڑھا ہو جائے اور گھی اوپر آ جائے۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

152- کوکونٹ چکن

ایک کلو	❖❖❖	مرغ
250 گرام	❖❖❖	دہی
100 گرام	❖❖❖	کھویا
25 دانے	❖❖❖	بادام
25 دانے	❖❖❖	کشمش
ایک عدد	❖❖❖	کچا ناریل
4 عدد	❖❖❖	پیاز
150 گرام	❖❖❖	ڈالڈا گھی
ایک چمچ	❖❖❖	زیرہ
6'6 عدد	❖❖❖	لوہک الائچی
10 عدد (پیس لیں)	❖❖❖	ہری مرچ
2 انچ کا ٹکڑا	❖❖❖	ادرک
10 جوئے	❖❖❖	لہسن
حسب ذائقہ	❖❖❖	نمک

کچے ناریل کو کدو کش کر کے اس کا پانی نکال لیں۔ تقریباً ڈیڑھ پیالی پانی نکلے گا۔ مرغ کو صاف کر لیں دہی میں نمک، پیاز، لہسن، ادرک، ہری مرچ، گرم مصالحہ ملا کر مرغ پر لگا دیں۔ مرغ کو کانٹے سے گود کر اس پر مصالحہ ملتی رہیں پھر ڈھک کر ایک گھنٹے کیلئے چھوڑ دیں تاکہ اندر تک مصالحہ رچ جائے۔ اب پریشر ککر میں گھی گرم کریں پیاز کے ٹپے ڈال کر بادامی رنگ ہونے تک فرائی کر کے کھویا ڈال دیں اور ہلکا سا بھون کر مرغ کو مصالحے سمیت اس میں ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر الٹ پلٹ کر بھونیں جب مرغ پر بھر بھرا پن آنے لگے تو ناریل کا پانی ڈال دیں اس کے ساتھ ہی بادام اور کشمش بھی ڈال دیں اور پکے دیں جب مرغ گل جائے تو اس میں کترے بادام ڈال کر اتنا بھونیں کہ مرغ کا مصالحہ سوکھ جائے۔ لذیذ مرغ تیار ہے۔

153- کھویا مرغ

2 کلو

❖❖❖

مرغ

آدھ کلو	❖❖❖	کھویا
ایک کلو	❖❖❖	دہی
چار پیالی	❖❖❖	کچے ناریل کا دودھ
ایک چمچ	❖❖❖	کشمش
2 چمچ پس ہوئی	❖❖❖	بادام کی گری
100 گرام	❖❖❖	بڑی سبز مرچ
آدھی گٹھی (کتر لیں)	❖❖❖	سبز دھنیا
ایک چمچ	❖❖❖	پہا ہوا اورک
ایک بڑا چمچ	❖❖❖	لہسن
ایک چمچ	❖❖❖	بلدی
حسب پسند	❖❖❖	نمک

مرغی کو دھو کر پہا ہوا اورک اور لہسن مل دیں اور کچی گرم کر کے مرغی اس میں بادامی رنگ ہونے تک حل لیں۔ دہی، کھوئے، پسلی بلدی اور نمک کا آمیزہ تیار کر لیں۔ مرغی کو کچی سے نکال کر کچی میں کٹے بادام اور کشمش حل لیں۔ اب مرغ اور دہی کھوئے والے آمیزے کو ملا کر ہلکی آگ پر بھونیں جب پانی خشک ہونے لگے تو اس میں ثابت سبز مرچیں لمبائی کے رخ چیر کر ڈال دیں اور بھونیں۔ جب دہی کا پانی خشک ہو جائے تو سبز دھنیا ڈال دیں اس کے دو منٹ بعد ناریل کا دودھ ڈال دیں۔ اس دوران چمچ ضرور چلاتی رہیں ورنہ دودھ پھٹ جائے گا درمیانی آگ پر کچھ دیر پکے دیں۔ جب کچی سطح پر آنے لگے تو چوبیس سے اسیار لیں اور نان یا خمیری روٹیوں کے ساتھ پیش کریں۔

154- مرغ بادام اور کشمش

ایک کلو	❖❖❖	مرغ
250 گرام	❖❖❖	پیاز
250 گرام	❖❖❖	دہی
30 گرام	❖❖❖	بادام
30 گرام	❖❖❖	خربانیاں
15 گرام	❖❖❖	کشمش

250 گرام	❖)(❖	ذالذائقہ
ایک چمچ	❖)(❖	خشخاش
ایک چمچ	❖)(❖	سفید زیرہ
ایک چمچ	❖)(❖	سوکھا دھنیا
ایک پونھی	❖)(❖	لبسن
ایک انچ کا ٹکڑا	❖)(❖	ادرک
حسب ذائقہ	❖)(❖	نمک مرچ

مرغ اچھی طرح دھو لیں۔ ادرک، لبسن، دھنیا، سفید زیرہ اور خشخاش کو الگ الگ پیس لیں۔ بادام ابال کر چھیل کر دو دو ٹکڑے کر لیں۔ کشمش بھی صاف کر لیں۔ ایک دہلیجی میں کچی کڑکڑائیں اور پیاز باریک کٹ کر ڈال دیں جب پیاز بادامی رنگ کا ہو جائے تو مرغ کے ٹکڑے ڈال کر بھونیں۔ تین منٹ بعد سارا پیا ہوا مصالحہ اور نمک، مرچ اس میں ڈال دیں اور بھونتی رہیں جب مصالحے کی بو ختم ہو جائے تو دہی پھینٹ کر ڈال دیں اور بھونتی رہیں جب دہی کا پانی خشک ہو جائے اور مصالحے مل جائیں تو دو پیالی پانی ڈال کر دھلکن دے دیں اور پکتنے دیں جب تھوڑا سا شور بہ رہ جائے تو بادام اور کشمش ڈال کر دو منٹ بعد اٹار لیں اور گرم گرم پیش کریں۔

155- پیٹ چکن

ایک کلو	❖)(❖	مرغ
ایک عدد	❖)(❖	پیاز
ڈیزہ پیالی (پھینٹ لیں)	❖)(❖	دہی
دو چمچ (پیس لیں)	❖)(❖	ناریل
آدھ چمچ	❖)(❖	سوگ پھلی
تھوڑا سا	❖)(❖	کپا پیٹا
دو چمچ	❖)(❖	خشخاش
ایک پونھی	❖)(❖	لبسن ایک پونھی
ایک چمچ (پیا ہوا)	❖)(❖	گرم مصالحہ
چٹکی بھر	❖)(❖	ہلدی
حسب ذائقہ	❖)(❖	نمک

ڈیڑھ چمچ	❖❖❖	مرغ مرچ
2 چمچ (کترا ہوا)	❖❖❖	ہرا دھنیا
ایک عدد	❖❖❖	لیموں کا رس
250 گرام	❖❖❖	ڈالدا کھی

مرغ دھو کر پیٹیا مل دیں اور آدھا گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔ اب کڑا ہی میں کھجی گرم کریں۔ پیاز سرخ کر کے مرغی ڈال دیں اور بھونیں۔ تھوڑی دیر بعد لہسن اور کھجی گرم مصالحے مینگ پھلی، ناریل، خشک ماش، بلدی، مرغ، نمک میں کر ڈال دیں اور بھونتی جائیں۔ اب دہی ڈال دیں اور بھونتی رہیں جب دہی کا پانی خشک ہو جائے تو ہرا مصالحے اور لیموں کا رس ڈال کر دم دے دیں۔ چند منٹ بعد مرغ تیار ہے۔ سلاد کے ساتھ بے حد لطف دے گا۔

156- کھٹا میٹھا مرغ

دو کلو	❖❖❖	مرغ
تین عدد	❖❖❖	انڈے
دو چمچ	❖❖❖	چینی
تین چمچ	❖❖❖	سیدہ
تین چمچ	❖❖❖	کارن فلور
حسب ضرورت	❖❖❖	ڈالدا کوکنگ آئل
پون چمچ	❖❖❖	بیکنگ پاؤڈر
ڈیڑھ چمچ	❖❖❖	نمک
آدھی پیالی	❖❖❖	نماز ساس
چار عدد	❖❖❖	سبز مرچیں
تین عدد	❖❖❖	گاجرین
ایک پیالی (اچھے ہوئے)	❖❖❖	منر کے دانے
250 گرام	❖❖❖	پھول گوبھی
پون پیالی	❖❖❖	سرکہ

مرغ دھو کر ہڈیاں، یونیاں الگ الگ کر لیں۔ ہڈیوں میں تین پیالی پانی ڈال کر بخنی بنالیں۔ جب پانی آدھا رہ جائے تو بخنی اتار لیں۔ سیدہ اور کارن فلور میں تھوڑا پانی ملا کر آمیزہ بنالیں۔ اس میں بیکنگ پاؤڈر سیاہی ہوئی مرغ اور انڈے پھینٹ کر شامل

کر دیں اور سب کو یکجان کر لیں۔ کڑا ہی میں آمل گرم کریں اور مرغ کی ہونیاں آمیزے میں ڈبو کر تھکی جائیں اب گاجر اور پھول گو بھی کات کر قل لیں۔ پھر کڑا ہی میں تمام ہونیاں مرغ کی ہونیاں اور سرکہ ڈال کر پانچ منٹ تک انہیں الت پلٹ کریں۔ پھر اس میں تھکی چینی اور نمائو ساس بھی شامل کر دیں۔ تھوڑی دیر پکانے کے بعد اتار لیں بے حد لذیذ دُش تیار ہے۔

157- چکن فرائی (2)

مرغی کا گوشت	❖)❖	ایک کلو
اندے	❖)❖	3 عدد
میدہ	❖)❖	2 چمچ
نمک	❖)❖	ایک چمچ
لوٹک	❖)❖	6 عدد
لبسن	❖)❖	6 جوتے
پسا ہوا گرم مصالحہ	❖)❖	آدھا چمچ
سرخ مرغ	❖)❖	آدھا چمچ

دیکھی میں مرغی کا گوشت لبسن لوٹک آدھا نمک اور آدھا گلاس پانی ڈال کر چوبے پ چڑھا دیں۔ آٹھ دھیمی۔ بے جب مرغی گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو چوبے سے اتار لیں۔ اندوں کو پھینٹ کر ان میں میدہ گرم مصالحہ سرخ مرغ اور باقی نمک ڈال کر یکجان کر لیں۔ اب کڑا ہی میں ڈالنا آمل گرم کریں اور مرغی کے ٹکڑوں کو اندوں والے آمیزے میں ڈبو کر قل لیں۔ تھنے کے دوران آگ ملکی رہیں اور چمکے سرخ ہونے پر ٹکڑے نکال لیں۔ پلیٹ میں سجا کر صفا کے ساتھ پیش کریں۔

158- روسٹ الاپچی چکن

مرغ	❖)❖	ایک کلو
دہی	❖)❖	ایک پیالی
ڈالڈا گھی	❖)❖	ایک تہائی پیالی
نمک	❖)❖	ایک چمچ
کالی مرچ	❖)❖	چائے چمچ (پسی ہوئی)

8 عدد (پسی ہوئی)	❖ ❖ ❖	مبز مرچ
4 عدد (پسی ہوئی)	❖ ❖ ❖	چھوٹی الائچی
ایک چوتھائی پیالی	❖ ❖ ❖	سرکہ

مرغ دھو لیں۔ اب تمام مصالحے دی میں ملا کر مرغ پر اچھی طرح مل دیں اور پھری سے گہرے کٹ لگائیں کہ مصالحہ اندر تک رچ جائے۔ اب اسے کم از کم 4 گھنٹے کیلئے پڑا رہنے دیں پھر دیشی میں تھی گرم کر کے الائچی بھون لیں۔ اب اس میں مرغ ڈال دیں اور خوب بھونیں۔ اگر مرغ آدھ پکا ہو تو پانی کا پھینا دے کر گلا لیں۔ گل جائے تو بھون کر پیش کریں۔

159- ایرانی چکن اینڈ پی نٹ

ایک کلو	❖ ❖ ❖	مرغ
ایک آپ (پھینٹا ہوا)	❖ ❖ ❖	دی
دو چمچ	❖ ❖ ❖	سرکہ
تین عدد (نچے وار کانیں)	❖ ❖ ❖	پیاز
آدھی پونجی	❖ ❖ ❖	لہسن
2 انچ کا ٹکڑا	❖ ❖ ❖	ادارک
10 عدد	❖ ❖ ❖	کالی مرچ
6 عدد	❖ ❖ ❖	فونگ
ایک کلو	❖ ❖ ❖	دارچینی
آدھ چمچ	❖ ❖ ❖	زیرہ
2 عدد	❖ ❖ ❖	بڑی الائچی
زیادہ چمچ	❖ ❖ ❖	نمک
2 چمچ	❖ ❖ ❖	مرغ مرچ
چوتھائی چمچ	❖ ❖ ❖	بلدی
آدھی پیالی	❖ ❖ ❖	موچک پھلی

گوشت دھو کر چھنی میں نبھوڑ لیں۔ لہسن میں گرم کر اس میں سرکہ اور تھوڑا سا نمک ملائیں اور مرغ کی بوٹیوں پر مل کر 2 گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ دیشی میں گھی گرم کریں اور موچک پھلی آدھا منٹ تک تل کر نکال لیں۔ اب پیاز کے لچھے ڈال کر براؤن ہونے تک

تل کر آدھے نکال لیں اور مرغ ڈال کر بھونیں ساتھ لوگ بڑی الائچی، کالی مرچ اور دار چینی بھی ڈال دیں تقریباً 10 منٹ بھونیں۔ مرغ سرخی مائل ہو جائے تو دہی ڈال دیں چند سیکنڈ چھ چلا کر اورک نمک، سرخ مرچ، ہلدی، زیرہ ڈال کر ایک منٹ چھ چلاتے ہوئے بھونیں اور 3 پیالی پانی ڈال کر دھکن دے کر پکے دیں۔ مرغ گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو بھونیں کہ مصالحہ گھی چھوڑ دے۔ اب تلی موگ پھلی ڈال دیں اوپر ہرا دھنیا چھڑک کر چند منٹ کے لئے دم دے دیں۔ گرم گرم پیش کریں۔

160- مرغ، گوشت اور جھینگے

مرغ	✽✽✽	آدھ کلو
پھنڈے کا گوشت	✽✽✽	250 گرام
جھینگے	✽✽✽	250 گرام
کھن	✽✽✽	3 چھ
اورک	✽✽✽	ایک چھ (پا ہوا)
پیاز	✽✽✽	ایک عدد (لچھے کاٹیں)
کارن فلور	✽✽✽	3 چھ
ڈالڈا کوئنگ آئل	✽✽✽	2 چھ
بالائی	✽✽✽	آدھی پیالی
نمک، سرخ مرچ	✽✽✽	حسب پسند

گوشت بال کر چھونے کلوے کر لیں۔ بخنی محفوظ کر لیں۔ جھینگے صاف کر کے دھو لیں۔ اب دیکھی میں آئل گرم کریں جب کڑکڑا جائے تو پیاز اور اورک ڈال کر پیاز نرم ہونے تک تھیں پھر مرغ اور جھینگے ڈال کر 4 منٹ تک فرائی کریں اور یہ سب کڑا ہی سے نکال کر رکھ لیں۔ اب کھن ڈالیں اور دھیمی آنچ پر پگھلائیں پھر تھوڑی تھوڑی کر کے بخنی ڈالتی جائیں اس دوران چھ برابر چلاتی رہیں۔ اب اس میں بالائی، نمک اور سرخ مرچ شامل کریں اور چھ چلاتے ہوئے 2 منٹ پکا کر مرغ، جھینگے اور گوشت ڈال دیں اور دھکن دے کر پکے دیں۔ جب مرغ حسب پسند گل جائے تو کارن فلور تھوڑے پانی میں گھول کر ڈال دیں چھ برابر چلاتی رہیں۔ ساس گاڑھی ہو جائے تو 5 منٹ پکانے کے بعد اتار لیں اور گرم گرم دسترخوان پر لے جائیں۔

161- چائینز چکن شاشلک

مرغ	❖)(❖	آدھ کلو
شملہ مرچ	❖)(❖	2 عدد
پیاز	❖)(❖	3 عدد
ہبز مرچ	❖)(❖	4 عدد (گول کانٹیں)
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	4 چمچ
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ
نمانو کچپ	❖)(❖	آدھی پیالی

مرغ کو چھوٹے ٹکڑوں میں بنوائیں اور ابال لیں۔ شملہ مرچ کے بھی چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ خربوزے کی پھانکوں کی طرح ہر پیاز کو 4 ٹکڑوں میں کانٹیں اور پرت پرت علیحدہ کر لیں۔ کڑاہی میں کھنی گرم کریں جب کڑکڑا جائے تو مرغ قل لیں کہ باواہی رنگ کا ہو جائے۔ شملہ مرچ اور پیاز بھی ڈال دیں اور تھوڑا سا فرائی کریں کہ شملہ مرچ اور پیاز نرم ہو جائے۔ اب نمک، پسی کالی مرچ، ہری مرچ اور نمانو کچپ ڈال کر ایک منٹ چمچ چلائیں اور اتار لیں اگلے چاولوں کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

162- چکن پائن اپیل

سالم مرغ	❖)(❖	ڈیڑھ کلو
انٹاس کا جوس	❖)(❖	آدھا لیٹر
کالی مرچ	❖)(❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
سرخ مرچ	❖)(❖	آدھا چمچ
نمک	❖)(❖	ایک چمچ
ادرک	❖)(❖	ایک چمچ
پیاز	❖)(❖	ایک عدد (باریک کانٹیں)
لہسن	❖)(❖	آدھا چمچ (پسا ہوا)

مرغ اچھی طرح دھو لیں اور کانٹے سے نمود کر گہری ٹیکنگ ڈش میں ڈالیں۔ باقی ایک لیٹر پیاز اور ک' نمک، سرخ مرچ، کالی مرچ ملا کر مرغ کے ٹکڑوں پر مل دیں اور اوپر انٹاس کا جوس ڈال کر اسے بھی ٹکڑوں پر مل دیں۔ اوون کو پہلے سے 180 سینٹی گریڈ

پر گرم کریں اور ڈش کو المونیم فوائل سے ڈھانپ کر 45 منٹ کے لئے بیک کریں۔ 45 منٹ بعد چیک کریں اگر مرغ گل گیا ہو تو نکال لیں ورنہ مزید پکھنے دیں۔ مرغ کو ڈش میں نکال کر انٹاس کے سلائس ساتھ رکھیں اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

163- تیر فرائی

ایک عدد آدھ کلو	❖❖❖	تیر
250 گرام	❖❖❖	دہی
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖❖❖	سوکھا دھنیا
ایک چمچ	❖❖❖	سفید زیرہ
ایک چمچ	❖❖❖	گرم مصالحے
آدھ چمچ	❖❖❖	نمک
ایک چمچ	❖❖❖	مرغ مرچ
8 جوئے	❖❖❖	لہسن
ایک انچ کا ٹکڑا	❖❖❖	ادریک
125 گرام	❖❖❖	ڈالڈا اٹھی

زیرہ، سوکھا دھنیا، ادریک، لہسن، نمک، مرغ، گرم مصالحے ان سب کو پیس کر دہی میں ڈال کر دہی کو خوب پھینٹیں۔ تیر صاف کر کے اور اچھی طرح دھو کر دہی والے آمیزے میں ڈال دیں اور 3 گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں۔ اب ایک دہی میں ڈال کر چوبے پر چڑھائیں اور دہی کے پانی میں پکھنے دیں کہ گل جائے اور پانی خشک ہو جائے اب اٹار کر تیر ٹھنڈا کر کے اس کے 4 ٹکڑے کر لیں۔ فرائی پان میں بھی کڑکڑا کر ایک ایک ٹکڑا ڈال کر فرائی کر کے نکالتی جائیں۔ لیچے ڈش تیار ہے۔

164- شیر قورمہ

4 عدد	❖❖❖	شیر
تھوڑا سا	❖❖❖	کچا پیاز
2 عدد درمیانے	❖❖❖	پیاز
6 عدد	❖❖❖	لوگ
10 عدد	❖❖❖	کالی مرچ

2 عدد	❖)(❖	چھوٹی الائچی
ایک انچ کا ٹکڑا	❖)(❖	اورک
8 جوئے	❖)(❖	لہسن
حب پسند	❖)(❖	نمک مرچ
125 گرام	❖)(❖	دہی
حب ضرورت	❖)(❖	والذا کو کنگ آئل

بھیروں کو کانٹے سے گود لیں۔ کچے پیسے میں ذرا سا نمک ملا کر اسے بھیروں پر مل دیں اور گھنٹہ بھر کے لئے رکھ دیں۔ پیاز کو پھوں میں کات کر دیگی میں بھی گرم کر کے اسے سرخ کر کے گھی سے نکال لیں اور پیس لیں۔ لوگ، کالی مرچ، چھوٹی الائچی اور ک، لہسن، نمک، مرچ کو پیس کر دہی میں ملا دیں۔ بھیروں کو گھی میں ڈال کر دہی آئج پر بھونیں۔ جب بھر مری مائل ہونے لگیں تو مصالحہ ملا دہی تھوڑا تھوڑا کر کے دیگی میں ڈالتی جائیں اور بھونتی جائیں۔ دہی ڈال کر تھوڑا سا پانی ڈالیں اور پکنے دیں۔ جب بھر گل جائیں اور پانی خشک ہو جائے تو پیس پیاز اور پیس لوگ، کالی مرچ، الائچی ڈال کر کچھ دیر بھونیں کہ گھی چھوڑ دے۔ گرم گرم پیس کریں۔

☆.....☆.....☆

165- بیف کے پسندے

1 کلو	❖ ❖ ❖	گوشت
1 پاؤ	❖ ❖ ❖	ڈالڈا کھی
1 پاؤ	❖ ❖ ❖	دہی
آدھ پاؤ	❖ ❖ ❖	پیاز
1 پیچ	❖ ❖ ❖	خشخاش
1 چمچ	❖ ❖ ❖	بھنے ہوئے پننے کا آٹا
حسب ضرورت	❖ ❖ ❖	نمک اور مرچ
1 کلو	❖ ❖ ❖	کچا پیٹا
1 چمچ	❖ ❖ ❖	دھنیا
6 عدد	❖ ❖ ❖	ہری مرچ
آدھ چمچ	❖ ❖ ❖	زیرہ
10 عدد	❖ ❖ ❖	کالی مرچ
4 عدد	❖ ❖ ❖	لوگ
1 کلو	❖ ❖ ❖	دار چینی
1 گٹھی	❖ ❖ ❖	ادرک
4 عدد	❖ ❖ ❖	الاجچی بڑی
2 عدد	❖ ❖ ❖	ٹماٹر
تھوڑا سا	❖ ❖ ❖	سرکہ

پسندوں کو نمک اور سرکہ لگا کر رکھ دیں۔ کالی مرچ، لوگ، الاجچی، دار چینی اور لہسن کو پیس لیں۔ پیسے ہوئے اس سارے مصالحے کو دہی میں ملا دیں۔ نمک، آٹا، سرخ مرچ، خشخاش اور پیٹا بھی پیس کر تھوڑا سا پانی ڈال کر خوب ملا لیں۔ پسندے دہی میں ڈال دیں اور ایک گھنٹہ کے لئے پڑا رہنے دیں۔ گھی میں پیاز کاٹ کر تل لیں۔ اب اس میں ٹماٹر ڈال دیں۔ جب ان کا پانی خشک ہو جائے تو زیرہ ڈال کر بھونیں۔ ٹماٹر والے مصالحے میں پسندے اور دہی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکے دیں۔ پسندے گل جائیں اور پانی خشک ہو جائے تو کچھ دیر بھوننے کے بعد جب مصالحہ گھی چھوڑ دے تو پانچ منٹ کے لیے دم دے دیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

166- بیف کے وہی پسندے

1 کلو	❖❖❖	پسندے
1 پاؤ	❖❖❖	بہنے ہوئے چنے
ڈیڑھ پاؤ	❖❖❖	ڈالڈاگھی
1 چمچ	❖❖❖	گرم مصالحہ
1 تولہ	❖❖❖	خشخاش
آدھ کلو	❖❖❖	دہی
1 گڈی	❖❖❖	ہرا دھنیا
1 عدد	❖❖❖	سوکھی کجری
حسب ذائقہ	❖❖❖	نمک اور مرچ

پسندوں کو دھو لیں۔ چنے، گرم مصالحہ، خشخاش، کجری، نمک اور مرچ پیس کر دہی میں ملا کر خوب پھینٹ لیں۔ پسندوں پر مصالحے والا آمیزہ لگائیں اور تین گھنٹے کے لیے اسے پڑا رہنے دیں۔ گھی کو کڑا ہی میں خوب گرم کریں اور پسندوں کو ہلکی آگ پر رکھ کر اس میں ڈال دیں۔ گھی نکل آئے تو بھون کر ڈش میں نکال لیں۔

167- لذیذ کوftے انڈے

آدھ کلو	❖❖❖	بڑے گوشت کا قیمہ
3 چمٹاں	❖❖❖	ڈالڈاگھی
6 عدد	❖❖❖	انڈے
1 پاؤ	❖❖❖	پیاز
1 گٹھی	❖❖❖	لہسن
آدھ چمٹاں	❖❖❖	اورک
آدھ پاؤ	❖❖❖	دہی
2 چمچ	❖❖❖	زیرہ سفید
1 چمچ	❖❖❖	دھنیا
آدھ چمچ	❖❖❖	گرم مصالحہ
ایک چمچ	❖❖❖	چنوں کا آٹا

1 تولہ	❖❖❖	نشاش
1 مٹھی	❖❖❖	ہر ادھیا
حب ضرورت	❖❖❖	نمک 'مرچ'

قیمہ پیس لیں۔ انڈے ابال لیں۔ آدھا پیاز پیس لیں۔ آدھا کٹ کر رکھ لیں۔ اورک: پنے اور خشک نشاش پیس لیں۔ ان سب اشیاء کو قیمہ میں ملا دیں۔ پھر ہری مرچ 'نمک' اور دھنیا کٹ کر ڈال دیں۔ کوہفتے بنا کیں اور گھی میں تل لیں۔ گھی میں لہسن اورک ڈال کر بھونیں۔ یہی ہوئی پیاز 'نمک' 'مرچ' دھنیا اور زیرہ ڈال کر بھون لیں۔ اب دہی ڈال کر مزید بھونیں۔ دہی کا پانی خشک ہو جائے تو اور پانی ڈال دیں۔ خوب پکتے پڑ کوہفتے ڈال دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو گرم مصالحہ ڈال کر چند منٹ کو ڈھانپ دیں۔ ڈش میں ابلے ہوئے انڈوں کے دو دو ٹکڑے کر کے رکھیں اور کوہفتے ڈال کر ہر ادھیا باریک کر کے چھڑک دیں۔ لیجئے لذیذ ڈش تیار ہے۔

168۔ زرگی پیازی کوہفتے

آدھ کلو	❖❖❖	بڑے گوشت کا قیمہ
1 پاؤ	❖❖❖	پننے کی دال
8 عدد	❖❖❖	انڈے
1 چھٹانک	❖❖❖	دہی
3 عدد	❖❖❖	پیاز
1 پاؤ	❖❖❖	ڈالدا گھی
1 عکشی	❖❖❖	لہسن
1 ٹکڑا	❖❖❖	اورک
1 جج	❖❖❖	گرم مصالحہ سنوف
آدھ جج	❖❖❖	سوکھا دھنیا
ایک جج	❖❖❖	سفید زیرہ
1 چھٹانک	❖❖❖	ہر ادھیا
4 عدد	❖❖❖	ہری مرچ
حب ذائقہ	❖❖❖	نمک 'مرچ'

قیمہ پننے کی دال لہسن کے جوئے آدھا پیاز 'نمک' 'مرچ' اور پانی ڈال کر ہلکی

آٹے پر پکھنے کے لیے رکھ دیں۔ گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو اتار کر باریک پیس لیں۔ 4 انڈوں کو ابال لیں۔ دھنیا، بری مرچ کاٹ لیں۔ لہسن اور ادراک پیس لیں۔ سوکھا دھنیا سفید زیرہ بھی باریک پیس لیں۔ پیاز باریک کاٹ کر گھی میں سنہری کر لیں اور پیس لیں۔ پس ہوئی پیاز، لہسن، نمک اور سرخ مرچ دہی میں ڈال کر بھونیں۔ خشک دھنیا اور سفید زیرہ ڈال کر پیچ بھاتی رہیں۔ چند منٹ بعد دہی اور نمٹا ڈال کر خوب بھونیں۔ جب گھی چھٹ جائے تو تھوڑا سا پانی ڈال کر پکھنے دیں۔ گاڑھا ہو جائے تو گرم مصالحے اور ہرا دھنیا ڈال دیں۔ انڈوں کے گرد قیمہ لپیٹ دیں۔ ایک انڈا پھینٹ کر اس میں کوفتے ڈبو کر فرائی پین میں گھی ڈال کر سل لیں۔ کوفتوں کو تلنے کے بعد سالن والے مصالحے میں آہستہ آہستہ رکھتی جائیں۔ لیجئے کوفتے تیار ہیں۔

169- دہلی کی خاص نہاری

3 کلو	❖❖❖	گائے کا گوشت
4 عدد	❖❖❖	نلیاں
2 عدد	❖❖❖	سری
2 عدد	❖❖❖	پائے
آدھ کلو	❖❖❖	دہی
آدھ کلو	❖❖❖	ڈالڈا گھی
1 چھٹا مک	❖❖❖	سرخ مرچ
1 پاؤ	❖❖❖	پیاز
4 حششی	❖❖❖	لہسن
2 پیچ	❖❖❖	بلہی
حسب ضرورت	❖❖❖	نمک
1 عدد	❖❖❖	لیموں
2 پیچ	❖❖❖	گرم مصالحے
4 عدد	❖❖❖	بری مرچ
2 پیچ	❖❖❖	آنا
1 حششی	❖❖❖	ادراک
2 پیچ	❖❖❖	سوکھا دھنیا

گوشت کو خوب اچھی طرح دھو لیں۔ مصالحہ جات کو ملا کر مصالحہ تیار کر لیں۔ آدھا پیاز لٹچے دار کاٹ کر گھی میں سرخ کر لیں۔ گوشت میں باقی تمام مصالحے ڈال کر بھونیں۔ پانی خشک ہونے پر تے ہوئے پیاز کو پیس کر وہی سمیت دہنی میں ڈال کر بھونیں۔ تمام گوشت میں اتنا پانی ڈالیں کہ گوشت بخوبی گھل جائے۔ دہنی کا منہ آنے سے بند کر کے 2 گھنٹے تک پکے دیں۔ دو گھنٹے بعد ڈھکن ہٹائیں اور آنے کا پتلا سا دودھ بنا کر نہاری میں ڈال کر آج تیز کر دیں۔ شور بہ گاڑھا ہو تو بقیہ گھی فراکی بین میں خوب گرم کر کے تڑکے کی طرح بگھار دیں۔ دہنی اتارنے سے پہلے کترا ہوا اورک بہری مرچ اور پسا ہوا گرم مصالحہ چھڑک دیں۔ آخر میں لیموں نیچوڑ کر نہاری آگ سے اتار لیں۔

170- زعفرانی نہاری

1 کلو	❖)❖	گائے کا گوشت
1 پاؤ	❖)❖	ڈالڈا گھی
1 پیچ	❖)❖	ہلدی
1 پیچ	❖)❖	اورک لہسن
آدھا پیچ	❖)❖	شوف دھنیا
1 پیچ	❖)❖	لونگ الائچی دانہ
1 پیچ	❖)❖	سیاہ مرچ
آدھا پیچ	❖)❖	سیاہ زیرہ
حب ضرورت	❖)❖	نمک سرخ مرچ
حب پسند	❖)❖	زعفران
حب پسند	❖)❖	لیموں
1 پاؤ	❖)❖	دہی
3 عدد	❖)❖	پیاز
2 پیچ	❖)❖	میدہ

ہلدی پیاز دھنیا لہسن اور اورک کا آمیزہ تیار کر لیں۔ پیاز کاٹ کر گرم مصالحے کے ساتھ دہنی میں بھونیں۔ اب گوشت بھی ڈال دیں۔ پانی خشک ہو جائے اور گوشت کلنے پر آ جائے تو لہسن اور اورک کا آمیزہ ڈال دیں۔ اب میدہ گھول کر ڈال دیں۔ اسے اچھی طرح پکے دیں۔ تلی ہوئی پیاز میں گرم مصالحہ ملائیں اور اسے بھی نہاری کے سالن میں

شامل کریں۔ شورپ کا زما ہونے لگے تو لمبوں کا حرق اور تھی میں دھنڑاں بکھار کر ڈال دیں۔ بھرتھ دھنڑاں تیار ہی تیار ہے۔

171- تہاری کا لاجوری ذائقہ

کائے کا گوشت	❖❖❖	1 کلو
دالدا تھی	❖❖❖	1 کلو
لہسن	❖❖❖	4 چمچے
سرخ مرچ خشک	❖❖❖	مضبوط 1
پیاز	❖❖❖	2 کلو
بلوڑی	❖❖❖	1 چمچ
چنے	❖❖❖	2 چمچے
دھنیا	❖❖❖	1 منی
ادارک	❖❖❖	1 کلو
بری مرچ	❖❖❖	4 کلو
کرم مصال	❖❖❖	مضبوط

گوشت کو جو کر پیا ہوا لہسن اور خشک ایک کر ایک تھپتے کے لیے پزار ہے دیں۔ پھر اسے جل کر نکال لیں اور پے ہوئے مصالحے میں بھونیں۔ گوشت گل جائے تو پیاز کی کٹھیاں کٹ کر تھی میں سرخ کریں اور ادارک اور بلوڑی ہیں کر ایک پاؤ دہی میں ملا دیں۔ دونوں کا آٹا ملا لیں۔ گوشت میں دہی اور پیاز ملا کر پانی ڈالیں اور شورپ تیار کریں۔ پکتے ہوئے شورپے میں چنے کا آٹا تھوڑا تھوڑا کر کے ملا لیں۔ آٹے جگنی بھجیں، دھنیا اور کٹا بری مرچ اور کرم مصال بھڑک لیں۔ لاجوری تہاری تیار ہے۔

172- کرم کلہ پیاز گوشت

سفید کرم کلہ	❖❖❖	1 کلو (یا اساز)
پیاز	❖❖❖	1 کلو
کائے کا گوشت	❖❖❖	1 کلو (بھری ہڈی)
دالدا کوٹنگ آئل	❖❖❖	2 پختا کھ
لہسن	❖❖❖	1 پختا کھ

مرک	❖❖❖	2 پختا کھ
شکر	❖❖❖	1 پختا کھ
نمک	❖❖❖	مضبوط 1
کافی مرچ	❖❖❖	مضبوط 1

دھنڑاں تیار ہوا پانی لیں۔ کرم کلہ کے ذائقہ شامل کر اس کے پختے کو لے کر اسے پانی میں ڈال دیں اور اسی پانی میں پڑے پڑے ٹھنڈے ہونے دیں۔ پانی ٹھنڈا ہونے پر کرم کلہ کو احتیاط سے پلٹے میں نکال لیں۔ پیاز پھیل کر کات لیں۔ گوشت کے پختے لیے ٹھوکے کر لیں۔ فریقی ہیں میں آدھا تھیں اور آدھا تھیں ڈال کر پیاز اور گوشت کے سٹائس ڈال کر سٹیری کر لیں۔ پیاز گوشت میں کرم کلہ نمک اور کالی مرچ شامل کر دیں۔ ایک پانی تھنی اس آمیزے میں ڈال کر جھنی آٹے پر 20 منٹ تک پکا لیں۔ پختی خشک ہو جائے تو بڑے کٹنگ آئل اور لہسن بھی اس آمیزے میں ملا دیں۔ ساتھ ہی سرکہ اور شکر، کر ابھی طرے کیجی کر دیں۔ اب دھنڑاں کے کر جگنی آٹے پر مزید 40 منٹ پکا لیں۔ تیار ہونے پر آتش میں نکال کر پیاز پر لیں۔ نہایت لذیذ کھانا تھیں کرم کلہ تیار ہے۔

173- بیف پیلاؤ

کائے کا گوشت	❖❖❖	1 کلو
پیاز	❖❖❖	1 کلو
دالدا تھی	❖❖❖	1 کلو
پیاز	❖❖❖	2 کلو
ادارک	❖❖❖	1 منی (پھولی)
کرم مصال	❖❖❖	1 چمچ
سوناٹ	❖❖❖	1 چمچ
سونا دھنیا	❖❖❖	2 چمچے
لہسن	❖❖❖	1 منی

گوشت میں پانی نمک آدھا منٹ بھرتھ لہسن سوناٹ دھنیا کرم مصال اور ادارک ڈال کر بھنی تیار کر لیں۔ اس میں پیاز یا تھنا دھ کرم مصال ڈال کر بھونیں۔ سرخی ملے دو جانے پر گوشت کے ٹھوکے پیا ہوا لہسن آدھا منٹ ڈال کر بھونیں۔ پختے دھنڑاں ایک ایک تھپتے کے ڈالتے ہاں لیں۔ اب پیاز دھنیا میں ڈال کر بھنی تیار

لیں۔ جب چاول گل جائیں تو دم لگا دیں۔ لیجئے بیف پاؤ تیار ہے۔

174- ڈرائی بیف

پسندے	❖)(❖	آدھ کلو
سویا ساس	❖)(❖	1 چمچ
سفید مرچ	❖)(❖	1 چمچ
پیاز	❖)(❖	1 عدد
اجینو موتو	❖)(❖	1 چمچ
کارن آئل	❖)(❖	ایک چوتھائی کپ
نمک	❖)(❖	1 چمچ
سرکہ	❖)(❖	ایک چوتھائی کپ

پسندوں کو نمک، اجینو موتو، سفید مرچ اور سویا ساس سر کے میں ملا کر 2 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ پھر کارن آئل گرم کریں اور پیاز فرائی کریں۔ اب پسندے فرائی کریں اور خوب پک جانے پر چولہے سے اتار لیں۔

175- بند گوہی کے پتے اور بیف

بڑا تیرہ	❖)(❖	500 گرام
بند گوہی	❖)(❖	8 پتے
ادارک	❖)(❖	2 ٹکڑے
سرکہ	❖)(❖	ایک چمچ
نمک	❖)(❖	آدھ چمچ
ٹماٹر ساس	❖)(❖	آدھ چمچ
کارن فلور	❖)(❖	آدھ چمچ
بلیک سویا ساس	❖)(❖	آدھ چمچ
چینی	❖)(❖	ایک چمچ
بلیک سویا ساس	❖)(❖	ایک چمچ
پانی	❖)(❖	5 چمچ
نمک	❖)(❖	ایک چمچ

ایک چمچ	❖❖❖	آسٹریا ساس
ایک چمچ	❖❖❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
ایک چمچ	❖❖❖	چینی
ایک چمچ	❖❖❖	اجینو موتو
آدھا چمچ	❖❖❖	کارن فلور
ڈیڑھ چمچ	❖❖❖	پانی

قیے میں سرکہ نمک آسٹریا ساس کارن فلور بلیک سویا ساس چینی ملا کر آدھ کھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ دو کھانے کے چمچ تیل گرم کریں اور ادراک کے دو ٹکڑے اس میں لیں۔ پھر قیے کو اس میں بھون لیں۔ قیے کو آٹھ برابر حصوں میں تقسیم کر کے گو بھی کے پتوں میں لپیٹ لیں اور بھاپ میں چندہ منٹ پکائیں۔ بلیک سویا ساس پانی نمک آسٹریا ساس کوکنگ آئل چینی اجینو موتو اپنے کیلئے رکھ دیں۔ پھر اس میں کارن فلور پانی ملا کر پکائیں۔ ڈش میں پتے نکال کر اوپر سے سارا آمیزہ پتوں پر الٹ دیں۔ ڈش تیار ہے۔

176- سویا ساس بیف

500 گرام	❖❖❖	گائے کا گوشت
ایک (ٹکڑے کاٹ لیں)	❖❖❖	گاجر
ایک (کاٹ لیں)	❖❖❖	پیاز
ایک چمچ	❖❖❖	سرکہ
ایک چمچ	❖❖❖	سونف
ایک ٹکڑا	❖❖❖	دار چینی
2 چمچ	❖❖❖	بلیک سویا ساس
آدھ چمچ	❖❖❖	سویا ساس (ہلکا)
آدھ چمچ	❖❖❖	چینی
3 ٹکڑے	❖❖❖	ادراک
3 جوئے (میں لیں)	❖❖❖	لہسن
2 چمچ	❖❖❖	ڈالڈا کوکنگ آئل

گوشت کے ٹکڑے نمک کے پانی میں ابال لیں۔ گل جائے تو پلیٹ میں نکال لیں اور پانی نہ پھینکیں۔ کوکنگ آئل گرم کر کے لہسن اور ادراک بھونیں۔ پھر گوشت ڈال کر

چند منٹ بھونیں۔ اس کے بعد گوشت کی بخنی گاجر اور پیاز ڈال کر ہلکی آنچ پر دم کریں۔
پھر ڈش میں سجالیں۔

177- فرائیڈ بیف ان آسٹریا

گوشت کے پارچے	❖❖❖	300 گرام
ثابت پھلیاں	❖❖❖	100 گرام
ہری پیاز	❖❖❖	5 ٹکڑوں میں کٹی ہوئی
گاجر	❖❖❖	40 گرام چوکور کاٹ لیں
پیاز	❖❖❖	ایک عدد (کاٹ لیں)
کھانے کا سوڈا	❖❖❖	ایک چمچ
اجینو موتو	❖❖❖	آدھا چمچ
چینی	❖❖❖	آدھا چمچ
بلیک سویا ساس	❖❖❖	ایک چمچ
سی سیم آئل	❖❖❖	آدھا چمچ
پانی	❖❖❖	2 چمچ
کارن فلور	❖❖❖	ایک چمچ
پانی	❖❖❖	5 چمچ
نمک	❖❖❖	آدھا چمچ
اجینو موتو	❖❖❖	آدھا چمچ
آکسٹریا ساس	❖❖❖	2 چمچ
سی سیم آئل	❖❖❖	آدھا چمچ
کالی مرچ	❖❖❖	ایک چمکی (پسی ہوئی)
کارن فلور	❖❖❖	آدھا چمچ

گوشت میں کھانے کا سوڈا، اجینو موتو، چینی، بلیک سویا ساس، سی سیم آئل، پانی، کارن فلور ملا کر دس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ 5 کھانے کے چمچ تیل گرم کر کے گوشت کو آدھ منٹ حل کر نکال لیں۔ دو کھانے کے چمچ تیل گرم کر کے اس میں ادھک کے چند ٹکڑے سبزیاں، آدھا چمچ سرکہ ملا کر حل لیں اور پھر گوشت میں ملا دیں۔ آخر میں پانی، نمک، اجینو موتو، آکسٹریا ساس، سی سیم آئل، کالی مرچ، کارن فلور ملا دیں اور ہلکی آنچ پر

تھوڑی دیر پکا کر اتار لیں۔ لیجے ڈش تیار ہے۔

178- بیف اینڈ نوڈلز

ایک کلو	❖❖❖	نوڈلز
200 گرام	❖❖❖	سویا ساس بین پیسٹ
2 چمچ	❖❖❖	سرکہ
3 چمچ	❖❖❖	چینی
ایک چمچ	❖❖❖	اجینو موتو
400 گرام	❖❖❖	باریک قیمہ (بڑا)
2 چمچ (کٹی ہوئی)	❖❖❖	بیاز
آدھی پیالی	❖❖❖	پانی
6 چمچ	❖❖❖	ڈالڈا کوئنگ آئل
4 چمچ	❖❖❖	میدہ
ایک عدد (باریک کٹا ہوا)	❖❖❖	کھیرا

تیل گرم کر کے قیمہ بھون لیں۔ اس میں بیاز اور بین پیسٹ ڈال دیں۔ پھر سرکہ شامل کریں اور 5 منٹ بھون کر اتار لیں۔ نوڈلز ابال لیں اور قیمہ اور کھیرے کے ساتھ پیش کریں۔

بین پیسٹ بنانے کا طریقہ: چار کھانے کے چمچ کوئنگ آئل گرم کر کے اس میں میدہ بھون لیں۔ پھر بین پیسٹ، چینی، اجینو موتو اور پانی ڈال کر اچھی طرح پکالیں۔ لیجے بین پیسٹ تیار ہے۔

179- بیف فرائی

آدھ کلو (ثابت ٹکڑا)	❖❖❖	گائے کا گوشت
آدھ چمچ	❖❖❖	نمک
ایک چمچ (پسی ہوئی)	❖❖❖	کالی مرچ
آدھ چمچ	❖❖❖	اجینو موتو
ایک چوتھائی پیالی	❖❖❖	کارن فلوور
3 چمچ	❖❖❖	سویا ساس

ہری مرچ ❖❖❖ ایک چوتھائی پیالی
 اورک ❖❖❖ ایک چمچ (باریک کانٹیں)
 ڈالڈا کوکنگ آئل ❖❖❖ آدھ پیالی

سویا ساس میں نمک، کالی مرچ اور اچینو موتو ملا دیں۔ ایک کھانے کا چمچ پانی بھی شامل کر دیں۔ گوشت کا ٹکڑا دھو کر چاقو سے گودیں۔ سویا ساس کا آمیزہ گوشت پر اچھی طرح لگائیں۔ اورک اور کارن غلور بھی مل دیں۔ اس کو 8 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اب کوکنگ آئل گرم کریں اور نہایت ہلکی آگ پر گوشت فرائی کریں۔ پھر آدھ پیالی پانی ڈال کر پکائیں۔ پانی خشک ہو جائے تو گوشت کو سنہری رنگت کا ہونے دیں۔ خوب کرا را ہو جائے تو ہری مرچ ڈال دیں اور ایک منٹ پکا کر اتار لیں۔

180- لیمن کریم سیف

بڑے گوشت کا ٹکڑا ❖❖❖ ایک کلو (بغیر جربی)
 ڈالڈا کوکنگ آئل ❖❖❖ 2 چمچ
 ہری پیاز ❖❖❖ 3 عدد (کات لیں)
 گاجر ❖❖❖ 2 عدد (کات لیں)
 نمائز ❖❖❖ 4 عدد (بغیر چھ کا کچل لیں)
 سرکہ ❖❖❖ آدھ پیالی
 نمک ❖❖❖ ایک چمچ
 سیاہ مرچ ❖❖❖ ایک چمچ (پسی ہوئی)
 ابلے ہوئے آلو ❖❖❖ ایک پیالی (کٹے ہوئے)
 ابلے ہوئے منر ❖❖❖ آدھ پیالی
 ہری مرچ ❖❖❖ 4 عدد (لبائی میں کات لیں)
 لیموں ❖❖❖ 2 عدد (چھ چھ نکلے)
 کریم ❖❖❖ آدھ پیالی
 پانی ❖❖❖ ایک پیالی

گوشت کے 6 ٹکڑے پارچے کی طرح کر لیں۔ انہیں کسی چیز سے کوٹ لیں۔ کوکنگ آئل گرم کر کے گوشت براؤن کر لیں۔ اسی تیل میں پیاز، گاجر، سرکہ، نمائز، نمک، سیاہ مرچ اور پانی ڈال کر گوشت گھٹنے کے لیے رکھ دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے تو لیموں

کے تھلے اور ہری مرچ ڈال کر 5 منٹ دم دیں۔ ڈش میں آلو اور منتر رکھیں۔ اُن کے اوپر گوشت کے ٹکڑے رکھ دیں اور پھر کریم شامل کر دیں۔ ہرے دھنیے کے پتے اوپر سجا دیں۔ ڈش تیار ہے۔ کریم ڈالنے سے پہلے لیموں کے ٹکڑے بنا لیں۔ یہ ٹکڑے ڈش کے چاروں طرف رکھے جائیں گے۔

181- ویجی ٹیبل بیف کباب

بڑا قیمہ	❖)(❖	آدھ کلو
ہری مرچ	❖)(❖	6 عدد
پیاز ہری	❖)(❖	ایک عدد
ادارک	❖)(❖	ایک ٹکڑا
انڈا	❖)(❖	ایک عدد
سوکھی ڈبل روٹی کا چورا	❖)(❖	ایک عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	2 چمچ
نمک	❖)(❖	آدھ چمچ
کالی مرچ	❖)(❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
آلو (تھوڑے)	❖)(❖	ایک پیالی (اگلے ہوئے)
منر کے دانے	❖)(❖	ایک پیالی (اگلے ہوئے)
گاجر	❖)(❖	آدھ پیالی (کٹی ہوئی)
سرکہ	❖)(❖	ایک چمچ
اجوائن	❖)(❖	ایک چمکی
ہری پیاز	❖)(❖	3 عدد (کاٹ لیں)
لیموں	❖)(❖	ایک عدد (8 ٹکڑے)

قیمہ ہار یک پیس لیں۔ ہری مرچ، ہری پیاز، ادارک ہار یک کاٹ کر ملا دیں۔ انڈے کو بھی پینٹ کر شامل کر دیں۔ چھوٹے چھوٹے کباب بنائیں اور ڈبل روٹی کا چورا لگا کر کوکنگ آئل میں گل لیں۔ ایک بڑی پلیٹ کے درمیان میں کباب رکھیں۔ آلو منر، گاجر چاروں طرف ڈال دیں۔ ہری پیاز اور لیموں کے ٹکڑے بھی سجائیں۔ اجوائن پیس کر چھڑک دیں۔ سرکہ کبابوں پر ڈالیں اور کالی مرچ اوپر سے چھڑک دیں۔

182- سفید لوبیا اور بیف بال

ایک پیالی (ابلا ہوا)	❖ ❖ ❖	لوبیا سفید
ایک پیالی (ابلا ہوا)	❖ ❖ ❖	بڑا قیر
2 عدد (کاٹ لیں)	❖ ❖ ❖	بری مرچ
آدھ چمچ (پیس لیں)	❖ ❖ ❖	ادرک
آدھ چمچ (پسا ہوا)	❖ ❖ ❖	لہسن
ایک چمکی (پیس ہوئی)	❖ ❖ ❖	دار چینی
ایک چمکی	❖ ❖ ❖	اجینو مبوتو
ایک چوتھائی چمچ	❖ ❖ ❖	نمک
آدھ پیالی	❖ ❖ ❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
چار پتے (کاٹ لیں)	❖ ❖ ❖	سلاد
ایک عدد (کاٹ لیں)	❖ ❖ ❖	ٹماٹر
ایک عدد (کاٹ لیں)	❖ ❖ ❖	پیاز
آدھ پیالی	❖ ❖ ❖	ٹماٹو ساس

لو پیے اور قیرے کو (ابال کر) پیس لیں۔ اس میں بری مرچ، ادرک، لہسن، اجینو مبوتو، نمک اور دار چینی ملائیں۔ پھر کوفتوں کی طرح گولے بنائیں اور انہیں کوکنگ آئل گرم کر کے تھل لیں۔ لیچے ڈش تیار ہے۔ سلاد، ٹماٹر، پیاز کے ساتھ ڈش میں سجائیں اور ٹماٹر ساس کے ساتھ پیش کریں۔

183- بیف بھری مرچیں

4 عدد بڑی	❖ ❖ ❖	شملے کی مرچ
150 گرام	❖ ❖ ❖	چاول
ایک عدد (باریک کانٹیں)	❖ ❖ ❖	پیاز
آدھ پیالی	❖ ❖ ❖	بڑا قیر
4 درمیانے ٹکڑے	❖ ❖ ❖	خیبر
4 عدد	❖ ❖ ❖	ٹماٹر
آدھ چمچ	❖ ❖ ❖	کالی مرچ

2 عدد	❖)❖	بری مرچ
6 عدد	❖)❖	سرخ مونی

چاول اور قیمہ نمکین پانی میں ابال لیں۔ مرچ دھو کر اندر کا گودا تیز چھری سے نکال لیں۔ ایک برتن میں پسا ہوا قیمہ چاول اور کالی مرچ ملائیں۔ اب یہ آمیزہ مرچوں میں بھر دیں۔ پتیلی میں 3 نمائز کات کر چوٹھے پر رکھیں اور اس میں مرچیں ڈال کر ڈھکن ڈھانپ دیں۔ نمائز کا پانی خشک ہو جائے تو مرچیں نکال لیں اور ڈش میں رکھ کر ہر مرچ پر پیچ کا ایک ٹکڑا اور اس پر نمائز کا قتلہ رکھ دیں۔ لیچنے ڈش تیار ہے۔ ارد گرد ہری مرچیں مونی اور سلاڈ کے پتے سجا دیں۔

184- انڈے قیمہ شملہ مرچ

4 عدد (درمیانہ سائز)	❖)❖	شملے کی مرچ
2 عدد (ابال لیں)	❖)❖	انڈے
ایک پیالی (ابال لیں)	❖)❖	بڑا قیمہ
4 عدد (ابال کرکات لیں)	❖)❖	انڈے
4 ٹکڑے	❖)❖	خیبر
4 ٹکڑے	❖)❖	مکڑی
4 عدد	❖)❖	بری مرچ
ایک چوتھائی چمچ	❖)❖	گرم مصالحہ
ایک چوتھائی چمچ	❖)❖	نمک
ایک چمکی	❖)❖	اجینو موتو
2 چمچ	❖)❖	پانی

مرچ دھو کر اندر سے گودا نکال دیں۔ قیمہ ابلے ہوئے دو انڈے گرم مصالحہ نمک اور اجینو موتو ملا دیں۔ اس آمیزے کو مرچوں میں بھر دیں۔ اب دو کھانے کے چمچ پانی پتیلی میں ڈالیں اور اس میں مرچیں رکھ کے ہلکی آنچ پر دم کریں۔ پانی خشک ہو جائے تو مرچیں نکال کر ڈش میں رکھیں۔ ہر مرچ پر خیبر کا قتلہ رکھیں۔ اس کے اوپر بری مرچ اور مکڑی کا ٹکڑا رکھیں۔ انڈوں کے قتلے چاروں طرف سجا دیں۔ ڈش تیار ہے۔

185- انڈے، بیف اور شملہ مرچ

شملہ مرچ	❖)(❖	5 عدد (درمیانی)
انڈے	❖)(❖	8 عدد (سخت ابلے ہوئے)
گائے کا گوشت	❖)(❖	تین چوتھائی پیالی (بال لیس)
بری پیاز	❖)(❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
ادرک	❖)(❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
سی سیم آئل	❖)(❖	2 چمچ
نمک	❖)(❖	ایک چمچ
سرکہ	❖)(❖	ایک چمچ

مرچ دھو کر اوپر سے تھوڑا سا نکڑا کاٹ لیں۔ انڈے سے کھرچ کر گودا نکالیں۔ ایک چمچ کوکنگ آئل گرم کریں اور انڈے، گوشت، ادرک، نمک، سرکہ اور پیاز ڈال کر بھونیں۔ 3 منٹ بعد اتار لیں اور مکسریا ہاتھ سے خوب ملائیں۔ اب اس آمیزے کو مریچوں میں بھر دیں۔ اوپر مرچ کا کٹا ہوا نکڑا رکھ دیں۔ ایک چمچ کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں مریچیں ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ لہجے لذیذ ڈش تیار ہے۔

186- بیف اینڈ اونین

پیاز	❖)(❖	2 عدد (بڑی)
کارن فلور	❖)(❖	2 چمچ
پانی	❖)(❖	4 چمچ
بڑا قیمہ	❖)(❖	آدھ کلو
نمک	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
کالی مرچ	❖)(❖	آدھ چمچ (ثابت)
دار چینی	❖)(❖	ایک نکڑا
بری مرچ	❖)(❖	چار عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	آدھ پیالی

پیاز کے تیز چھری سے گول گول لپچھے کاٹ لیں۔ زیادہ باریک نہ ہوں۔ پانی میں کارن فلور گھولیں۔ پھر کوکنگ آئل گرم کریں اور پیاز کے لپچھے براؤن رنگ کے تل

نہیں۔ اب کوکنگ آئل میں قیمہ ڈالیں اور نمک کافی مرچ اور دار چینی ڈال کر ہلکی آگ پر پکا میں بھون کر اتار لیں۔ ایک ڈش میں قیمہ بچھا لیں۔ اوپر پیاز کے لٹھے بچھا دیں۔ برہی مرچیں لمبائی کے رخ کاٹ کر رکھ دیں۔ لٹھے بھرتیں اور لٹہ ڈش تیار ہے۔ سرسک کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

187- سیم پھلیاں اور قیمہ

سیم کی پھلیاں	❖❖❖	آدھ کلو (برہی تازہ)
بڑا قیمہ	❖❖❖	آدھ کلو
برہی مرچ	❖❖❖	3 عدد (کاٹ لیں)
برہی پیاز	❖❖❖	2 عدد (کاٹ لیں)
برالہسن	❖❖❖	ایک عدد (کاٹ لیں)
ادرک	❖❖❖	ایک ٹکڑا (کاٹ لیں)
ڈالدا کوکنگ آئل	❖❖❖	2 چمچ
ٹماٹر کارس	❖❖❖	آدھ پیالی
سرخ مرچ	❖❖❖	ایک چمکی (پسی ہوئی)
نمک	❖❖❖	ایک چوتھائی چمچ

پھلیاں دھو کر دو چمکی نمک ڈال کر ثابت اہال لیں۔ کوکنگ آئل گرم کر کے ادرک براؤن کریں۔ اس میں برالہسن پیاز نمک اور مرچ ڈالیں۔ پھر قیمہ بھی ملا دیں۔ قیمہ بھن جائے تو ٹماٹر کارس ڈال دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں۔ ایک ڈش میں قیمہ نکالیں اور اس کے چاروں طرف سیم کی پھلیاں سجادیں۔ ڈش تیار ہے۔

188- قیمہ میکرونی

میکرونی	❖❖❖	ڈیڑھ پیالی
برہی پیاز	❖❖❖	4 عدد
ادرک	❖❖❖	ایک ٹکڑا
بڑا قیمہ	❖❖❖	ایک پیالی (الما ہوا)
ٹماٹر	❖❖❖	ایک پیالی
نمک	❖❖❖	ایک چمچ

آدھ چٹج	❖ ❖ ❖	کالی مرچ
ایک چٹج	❖ ❖ ❖	کھن
ایک ٹکڑا	❖ ❖ ❖	نیر

میکرونی کو ابال لیں اور پانی زیادہ ڈالیں۔ ابل جائے تو چھلنی میں چھان لیں۔
کھن گرم کریں اس میں بری پیاز اور ک' نمک کالی مرچ اور قیمہ ڈال دیں اور ہلکی
آنج پر بھونیں۔ قیمہ بھن جائے تو اس میں میکرونی ملا دیں اور پھر ڈش میں نکال لیں۔ نیر
کے باریک ٹکڑے کر کے اوپر ڈال دیں۔ لیجے لذیذ قیمہ میکرونی تیار ہے۔

189- قیمہ اسپاگیٹی اور بند گوبھی

آدھ کلو	❖ ❖ ❖	بند گوبھی
2 پیالی	❖ ❖ ❖	بیت قیمہ
ایک عدد (کات لیں)	❖ ❖ ❖	بری پیاز
ایک عدد (کات لیں)	❖ ❖ ❖	براہمن
ایک ٹکڑا (کات لیں)	❖ ❖ ❖	اورک
آدھ چٹج	❖ ❖ ❖	نمک
آدھ چٹج	❖ ❖ ❖	کالی مرچ
4 عدد (کات لیں)	❖ ❖ ❖	بری مرچ
ایک ثابت ٹکڑا	❖ ❖ ❖	دار چینی
ایک چھوٹی ٹکلیا	❖ ❖ ❖	کھن
آدھ پونڈ کا پیکٹ	❖ ❖ ❖	اسپاگیٹی
آدھ پیالی	❖ ❖ ❖	نماز کا رس

اسپاگیٹی ابال کر چھلنی میں چھان لیں۔ بند گوبھی اور کھن دبیچی میں ڈال کر
چولھے پر رکھیں۔ قیمہ پیاز، لہسن، اورک، نمک، کالی مرچ، دار چینی ملا دیں۔ پانی خشک
ہونے دیں۔ پھر نماز کا رس ڈالیں اور بھون کر اتار لیں۔ اسپاگیٹی ڈش میں نکالیں۔ اوپر
سے قیمہ اور بند گوبھی ڈال دیں۔ لیجے لذیذ ڈش تیار ہے۔

190- سیخ کباب اور اسپاگیٹی

آدھ کلو	❖ ❖ ❖	بڑا قیمہ
---------	-------	----------

ایک چٹکی	❖)❖	دہینو-دو
ایک چٹکی	❖)❖	سرخ مرچ
ایک چٹکی	❖)❖	دار چینی
آدھ چمچ	❖)❖	کالی مرچ
ایک چوتھائی چمچ	❖)❖	نمک
آدھ چمچ (پسی ہوئی)	❖)❖	اورک
ایک چوتھائی چمچ (پسا ہوا)	❖)❖	لہسن
ایک چمچ	❖)❖	کارن فلور
2 چمچ	❖)❖	کھن
آدھ پاؤنڈ کا پکٹ	❖)❖	اسپاگنیٹی
6 عدد (کاٹ لیں)	❖)❖	سلاؤ کے پتے
2 عدد (کاٹ لیں)	❖)❖	ٹماٹر
ایک عدد (8 ٹکڑے)	❖)❖	لیموں

اسپاگنیٹی ابال کر چھان لیں۔ قے میں ساری چیزیں ملا دیں سوائے کھن کے۔ اب اسے آدھ گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ایک سلاخ پر قیمہ چڑھا کر کباب بنائیں۔ سارے قے کے کباب اسی طرح تیار کریں۔ گہرے تو۔ یا فرائی چین میں کھن گرم کریں اور کباب تلی لیں۔ ڈش کے نیچے میں کباب رکھیں۔ چاروں طرف اسپاگنیٹی بکھیر دیں۔ سلاؤ ٹماٹر اور لیموں سے سجا دیں۔ تیخ نہ ہو تو ہاتھ سے ہی لے لے کباب تیار کر لیں اور سفید ساں کے ساتھ پیش کریں۔

191- قے کے بال اور اسپاگنیٹی

2 پیالی (چکنا نہ ہو)	❖)❖	برا قیمہ
آدھ چمچ	❖)❖	اورک
آدھ چمچ	❖)❖	کالی مرچ
ایک چوتھائی چمچ	❖)❖	نمک
2 چمچ	❖)❖	کارن فلور
ایک چوتھائی پیالی	❖)❖	ٹماٹر کا رس
ایک چمچ	❖)❖	کھن

اسپاگنی سلاد
 4 پٹے (4) (4) (4)
 آدھ پاؤڈر کا پکٹ
 اسپاگنی ابال کر چھان لیں۔ تھے میں نمک، کالی مرچ اور ادرک ملا کر کارن
 فلور بھی ملا دیں۔ اب اس کے چھوٹے چھوٹے گولے بنا لیں۔ مکھن گرم کر کے اس میں
 گولے تھیں۔ بعد میں نمائز کا رس ڈال کر ہلکی آنچ پر دم کریں۔ اسپاگنی ڈش میں بچھا
 دیں۔ اوپر سے تھے کے گولے رکھ کر سلاد کے پٹے بکھیر دیں۔

192- کریمی میکرونی وِو بیف

میکرونی سفید ساس
 4 پٹے (4) (4) (4)
 ایک پیالی
 ایک چمچ (کات لیں)
 آدھ چمچ (پس ہوئی)
 آدھ چمچ
 ایک پیالی (ابال لیں)
 2 چمچ
 میکرونی کو پانی میں ابال کر (پانی زیادہ رکھیں) چھلنی میں چھان لیں۔ اب
 مکھن گرم کریں۔ اس میں تیرہ نمک اور مرچ ڈال کر میکرونی ملا دیں اور بھونیں۔ پھر خیر
 کے ٹکڑے شامل کر کے اتار لیں۔ ڈش میں ڈال کر اوپر سے سفید ساس ڈال دیں۔ لیجئے
 لذیذ کریمی میکرونی تیار ہے۔

193- میٹ کیوبز

کائے کا گوشت
 4 پٹے (4) (4) (4)
 آدھ پیالی
 ایک چوتھائی چمچ
 ایک چوتھائی چمچ (پس لیں)
 ایک چوتھائی چمچ (پس لیں)
 4 عدد (ہارڈ بوائے)
 دو چمچ
 سرکہ
 نمک
 ادرک
 لہسن
 اٹھ سے
 ڈالڈا کوئٹ آئل

پیانہ ❖❖❖ ایک بڑی (کات لیں)
 نمائز ❖❖❖ ایک بڑا (کات لیں)
 پیانہ کات کر سر کے میں بھگو کر نکال لیں۔ گوشت کے ٹکڑے سر کے میں ڈال دیں۔ نمک، لہسن اور ادک ملا دیں۔ دو گھنٹے بڑا رہنے دیں۔ پھر ہلکی آٹھ پر پکائیں۔ اب کوئنگ آئل گرم کر کے اس میں سر کے والی پیانہ ڈال دیں۔ پھر نمائز کے قتلے اور گوشت ڈال کر بھون لیں۔ ڈش میں انڈوں کے قتلوں کے ساتھ پیش کریں۔

194- بیکڈ بیف

گائے کا گوشت ❖❖❖ آدھ کلو (چھوٹے پارچے)
 انڈے کی زردی ❖❖❖ دو عدد
 آلو ❖❖❖ آدھ کلو (ابلے ہوئے)
 سبز مرچیں ❖❖❖ 2 عدد
 پیانہ ❖❖❖ 2 عدد
 گرم مصالحہ ❖❖❖ ایک چمچ (پسا ہوا)
 نمائز ❖❖❖ سوا کپ (پسا ہوا)
 سبز دھنیا ❖❖❖ چند پتے
 ڈالڈا گھی ❖❖❖ حسب ضرورت
 نمک مرچ ❖❖❖ حسب ذائقہ
 دودھ ❖❖❖ دو چمچ

گھی کڑکڑا کر پیانہ حل کر نکال لیں۔ اب اسی گھی میں ہری مرچیں کات کر تل لیں۔ اب اپنی پسند کے سانچے میں گھی لگا کر آلو کو تباہ میں لگائیں اور اوپر گوشت پھیلا کر نمائز پھیلائیں۔ اب ان پر پیانہ اور سبز مرچیں رکھیں۔ ان پر کالی مرچ، نمک، گرم مصالحہ چھڑک دیں۔ اسی طرح دو چار تھیں لگا دیں۔ اب اسے 200 درجے پر 40 منٹ اوون میں رکھ دیں۔ نکالنے سے 5 منٹ قبل انڈوں کی زردی دودھ میں ملا کر اس پر لگا دیں۔ بے حد لذیذ بیکڈ بیف تیار ہے۔

195- فرائیڈ بیف پیسز

گائے کا گوشت ❖❖❖ ایک کلو

دو عدد	❖)❖	پیاز
آدھ چمچ (پسی ہوئی)	❖)❖	اورک
آدھ چمچ (پسا ہوا)	❖)❖	لہسن
6 عدد	❖)❖	ہبز مرچ
آدھ چمچ	❖)❖	ہلدی
ایک چمچ	❖)❖	نمک
حسب ضرورت	❖)❖	ڈالڈا کھی

گوشت کو چھوٹی چھوٹی بونیوں کی شکل میں کات لیں اور دہی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر انہیں ابال لیں۔ گوشت کے ساتھ ہی لہسن، نمک اورک اور پیاز کات کر ڈال دیں۔ گوشت گل جائے تو آٹھ تیز کر کے پانی خشک کر لیں۔ دہی میں بھی گرم کریں اور اس میں تمام گوشت ڈال کر ہلکی آٹھ پر تھیں۔ اس دوران ہبز مرچ درمیان سے کات کر اس میں ڈال دیں۔ جب گوشت کی رنگت بادامی ہونے لگے تو چوبہا بند کر دیں اور گوشت اتار کر ڈش میں نکال کر سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

196- بونی کٹلس

250 گرام	❖)❖	گائے کا گوشت
250 گرام	❖)❖	آلو
ایک چمچ	❖)❖	ہین
ایک چمچ	❖)❖	سرخ مرچ
ایک عدد	❖)❖	
2 چمچ	❖)❖	ڈبل روٹی کا چورا
آدھ چمچ (پسا ہوا)	❖)❖	اورک
آدھ چمچ (پسا ہوا)	❖)❖	لہسن
چند پٹے	❖)❖	براؤنیا
آدھ چمچ	❖)❖	نمک
حسب ضرورت	❖)❖	ڈالڈا کھی

دہی میں گوشت، نمک اورک، لہسن اور تھوڑا سا پانی ڈال کر جیسی آٹھ پڑے رہے ہیں۔

گوشت گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں۔ آلو ابال کر پیس لیں اور بیسن بھون کر آلوؤں میں ملا لیں اور ان میں نمک مرچ برا دھنیا ڈال دیں اور مکس کر لیں۔ اب گوشت کے ٹکڑے اس آمیزے میں ملا دیں اور مناسب سائز کے کٹلس بنالیں۔ اب کڑاہی میں گھی گرم کر کے کٹلس کو اندرون میں ڈبو کر ذیل روٹی کے چورے میں لگا کر تھل لیں جب یہ سرخ ہو جائیں تو انہیں نکال کر پکن پیپر پر رکھ لیں تاکہ چٹنا پی جذب ہو جائے۔ پھر گرم گرم پیش کریں۔

197- قیمہ پیاز

آدھ کلو	❖)❖	بڑا قیمہ
125 گرام	❖)❖	نمائز
ایک گھی	❖)❖	برا دھنیا
ایک پوتھی	❖)❖	لبسن
ایک انچ کا ٹکڑا (پیس لیں)	❖)❖	اورک
ایک تہائی چمچ	❖)❖	نمک
2 چمچ	❖)❖	ڈالڈا گھی
3 عدد (پچھے کاٹ لیں)	❖)❖	پیاز
آدھ چمچ	❖)❖	گرم مصالحہ
آدھ چمچ	❖)❖	سرخ مرچ

ایک پیاز گرم گھی میں ڈال کر بادامی کر لیں اور قیمہ دھو کر ڈال کر بلکی آؤٹ پر بھونیں۔ جب قیمہ بادامی رنگت کا ہو جائے تو اس میں چھا ہوا لبسن اورک ڈال کر مزید بھونیں۔ دس منٹ بعد اس میں نمائز کاٹ کر ڈال دیں۔ جب نمائز گل جائیں تو نمک مرچ ذال کر پانی کا چھینٹا دے کر بھونتی رہیں۔ جب قیمہ بھن جائے تو باقی پیاز کے لچھے ڈال کر دہشتی ڈھانپ دیں۔ آؤٹ مدھم کر دیں۔ پندرہ منٹ بعد گرم مصالحہ ڈال کر دہشتی چوبے سے اتار لیں اور سبز دھنیا کتر کر چھڑک دیں۔ چاہیں تو اس پر لیموں کا رس بھی چھڑک سکتی ہیں۔ لیجئے لذیذ قیمہ پیاز تیار ہے۔

198- بیف اینڈ بنانا

8 عدد	❖)❖	پکے کیلے
-------	-----	----------

آدھ کلو	❖❖❖	بڑا قیر
2 عدد (بچے کاٹ لیں)	❖❖❖	پیاز
ذیرہ ذیرہ چھ	❖❖❖	نمک سرخ مرچ
2 عدد (کاٹ لیں)	❖❖❖	بری مرچ
2 عدد (کاٹ لیں)	❖❖❖	نماڑ
ایک چھج (کترا ہوا)	❖❖❖	برادھیا
ایک پیالی	❖❖❖	الذالکی

کیلوں کو چھیل کر آدھ انچ موٹے قتلے کر لیں۔ گبرے فرائی چین میں گھی کڑکڑا کر نیلوں کے قتلے براؤن ہونے تک تل کر نکال کر ٹرے میں پھیلا دیں۔ اس گھی میں پیاز کے بچے ڈال کر سرخ کر لیں۔ پھر نمک، مرچ ڈال کر پانی کا چھینٹا دے کر مصالحہ بھون لیں اور قیر ڈال کر بھونیں۔ تھوڑی دیر قیر بھون کر ایک پیالی پانی ڈال دیں اور ڈھکن دے کر یکے دیں۔ قیر گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو تلے کیلے ڈال کر آہستہ آہستہ چھج چٹا کر کس کر لیں اور چند منٹ کے لیے دم دے دیں۔ گھی اوپر آ جائے گا۔ برادھیا اور ہری مرچیں اوپر ڈال کر پیش کریں۔ اسی طرح آپ کچے سیب، امرود اور ناشپاتی بھی پکا سکتی ہیں۔

199- قیرہ کٹلس

آدھ کلو	❖❖❖	قیرہ
ایک چھج	❖❖❖	بنے پنے کا آٹا
2 عدد (باریک کانیں)	❖❖❖	پیاز
3 عدد (کاٹ لیں)	❖❖❖	نماڑ
2 عدد (چھج نکالیں)	❖❖❖	بری مرچ
ایک چھجائی نمبر	❖❖❖	برادھیا
ایک ایک چھج	❖❖❖	نمک سرخ مرچ
آدھ چھج (پسا ہوا)	❖❖❖	رم مصالحہ
چٹائی بھر	❖❖❖	سیاہ زیرہ
4 چھج	❖❖❖	ہی
ایک پیالی	❖❖❖	
2 عدد (بھینٹے ہوئے)	❖❖❖	

ذالذالگی

❖❖❖

حسب ضرورت

دبلی میں کترا بیاز نماز زبرد نمک مرچ اور دھلا قیر ذال کر دھلن دے کر بالکل جیسی آٹھ پر پکنے رکھ دیں۔ پانی نہیں ڈالنا ہے۔ قہے کے پانی میں ہی قیر گل جائے گا۔ قیر گل جائے اور خشک ہو جائے تو نکال کر سل پر باریک پیس لیں۔ دہی پھینٹ کر اس پے قہے میں ملا دیں پھر پیا گرم مصالحہ پنے کا آٹا کترا ہرا دھنیا اور ہری مرچیں ملا کر خوب ملائیں کہ سبجان ہو جائے۔ اب قہے کی لہوڑی نکلیاں تیار کر لیں۔ فرائی پان میں گھی کڑکڑائیں پھر آٹھ جیسی کر کے نکلیاں پہلے دس کے چورے والی پیالی میں پھر پھینٹے اندون میں ڈبو کر تلتی جائیں۔ سرخ ہونے تک کل کر دوسری جانب سے سرخ کر لیں۔ ملا دے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

200- ٹماٹو اینڈ برف

آدھ کلو	❖❖❖	بڑا قیر
250 گرام	❖❖❖	ٹماٹو
ایک چمچ	❖❖❖	سرخ مرچ
ایک چوتھائی چمچ (پسی ہوئی)	❖❖❖	کالی مرچ
ایک چمچ	❖❖❖	نمک
حسب ضرورت	❖❖❖	ذالذالگی
چند پتے	❖❖❖	ہرا دھنیا

قیر دھو کر آدھا چمچ نمک ذال کر اہال لیں۔ آدھ کلو ہو جائے تو پانی خشک کر لیں۔ ایک دبلی میں گھی کڑکڑائیں اور قیر ذال کر بھون لیں۔ جب رنگت سرخی مائل ہو جائے تو اس میں سرخ مرچ، کالی مرچ، نمک اور ایک ٹماٹو کاٹ کر ذال دیں۔ جب ٹماٹو بھن کر خشک ہو جائے تو دوسرا ذال دیں۔ اسی طرح ایک ایک ٹماٹو ذالتی جائیں اور بھونتی جائیں جب ٹماٹو ختم ہو جائیں تو پانی کا ہلکا سا چھینٹا دے کر پانچ منٹ پکائیں۔ قیر تیار ہے۔ دھننے کے پتے چھڑک کر پیش کریں۔

201- مصالحے دار کو فٹے

ایک کلو	❖❖❖	قیر
2 عدد (سفیدی لیں)	❖❖❖	انار

25 گرام	❖)(❖	بادام کی ٹریاں
25 گرام	❖)(❖	خشخاش
25 گرام	❖)(❖	بھنے ہوئے پنے
125 گرام	❖)(❖	دی
2 عدد	❖)(❖	پیاز
ایک چمچ	❖)(❖	گرم مصالحہ
ایک چمچ	❖)(❖	نمک
ایک چمچ	❖)(❖	سرخ مرچ
زیادہ چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	سوکھا دھنیا
ایک انچ کا ٹکڑا	❖)(❖	اورک
ایک گھی (پتے توڑ لیں)	❖)(❖	پودینہ
پانچ عدد	❖)(❖	بہر مرچ
ایک چوتھائی چمچ	❖)(❖	بلدی

آدھا گرم مصالحہ دھنیا نمک سرخ مرچ اور باریک کٹی ہوئی پیاز بری مرچ پودینہ پنے خشخاش بادام اورک تھوڑی سی بلدی اور آدھا دی سل پر چیس لیں۔ قیمہ کو تندی میں خوب گوٹ کر اس میں یہ دی ملا مصالحہ ملا دیں اور خوب ملا کر یکجان کر کے انڈوں کی سفیدی بھی اس میں شامل کر کے گول گول کوٹے بنا لیں۔ اب دہلی میں گھی کڑا لیں اور بقیہ پیاز کے لکھے حل کر نکال لیں۔ اسی گھی میں کوٹے بھی بادامی رنگت کے بھون کر نکال لیں۔ اب اس گھی میں باقی آدھا بقیہ دھنیا سرخ مرچ نمک بلدی اور گرم مصالحہ ڈال کر بھون لیں۔ پھر کوٹے ڈال کر آستلی سے پانچ منٹ تک بھونیں۔ پھر پانی ڈال کر کوٹوں کو گلا لیں۔ پانی خشک ہوئے گئے تو پھر بھونیں جب گھی اوپر آ جائے تو دہلی چوبے سے نکال لیں۔ برتن میں نکال کر ہر ادھنیا پھر کر کر پیش کریں۔

202- شیش کباب

ایک کلو	❖)(❖	گائے کا گوشت
ایک عدد	❖)(❖	پیاز
دو عدد	❖)(❖	لیبوں
پیار چمچ	❖)(❖	سرکہ

دو عدد	❖)(❖	سرخ بڑے نماز
ایک چمچ	❖)(❖	نمک
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	گرم مصالحہ
ایک چمچ	❖)(❖	سرخ مرچ
آدھی پیالی	❖)(❖	ڈالڈاٹھی

گوشت کی ایک ایک انچ کی یونیاں بنوالیں۔ پیاز اور نماز خریوزے کی پھانکوں کی طرح بنائے ٹکڑوں میں کات لیں۔ لیموں کا رس نکال کر اس میں سرکہ گھی، نمک، گرم مصالحہ اور سرخ مرچ ملا دیں۔ اب اس مصالحے میں گوشت کی یونیاں مکس کریں اور کم از کم چھ گھنٹوں تک فریج میں رکھ دیں۔ اب یونیوں کو سیخوں میں پروئیں۔ ہر یونی کے بعد ایک پیاز کا ٹکڑا اور نماز کا ٹکڑا پروئیں۔ اب دیکتے کوٹکوں پر ان یونیوں کو پکا لیں۔ سلاد اور رائے کے ساتھ پیش کریں۔

203- گو لے کباب

ایک کلو	❖)(❖	بڑا قیر
پانچ عدد	❖)(❖	پیاز
پون پیالی	❖)(❖	دہی
تین چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	پیتا
ڈیڑھ چمچ	❖)(❖	نمک
دو چمچ	❖)(❖	سرخ مرچ
ایک چمچ	❖)(❖	زیرہ
6 عدد	❖)(❖	لوٹک
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	ادرک
2 عدد	❖)(❖	بڑی الائچی
آدھ چمچ (پسی ہوئی)	❖)(❖	کالی مرچ
حسب ضرورت	❖)(❖	ڈالڈاٹھی

مندرجہ بالا تمام اجزاء کو قیہ میں ملا کر کوٹھی میں باریک پیس لیں کہ سبجان ہو جائے اور ایک گھنٹے تک یونہی پزار بنے دیں۔ پھر انڈے کی شکل کے کباب بنالیں۔ اب گڑھی میں گھی گرم کریں اور کباب ڈال کر ہلکی آنچ پر پکے دیں۔ جب یہ کباب پک

چائیں تو احتیاط سے نکال کر تین پیپر پر رکھ لیں تاکہ تیل جذب ہو جائے اب گرم گرم سلاہ کے ساتھ پیش کریں۔

204- توال کباب

آدھ کلو	❖)(❖	بڑا قیر
ایک چمچ	❖)(❖	پیپٹا
ایک چمچ (سیا ہوا)	❖)(❖	گرم مصالحہ
ایک چمچ	❖)(❖	سرخ مرچ
تین عدد	❖)(❖	ہنر پیاز
پانچ عدد	❖)(❖	ہنر مرچ
آدھی گٹھی	❖)(❖	ہنر دھنیا
ایک چمچ	❖)(❖	خشکاش
ایک چمچ	❖)(❖	نمک
حب ضرورت	❖)(❖	ڈالاکھی

قے کو کوٹھی میں خوب کوٹ لیں۔ نمک، سرخ مرچ اور دوسرے گرم مصالحے علیحدہ بار یک پیس کر قے میں ڈال دیں۔ ہنر دھنیا، ہنر مرچ اور ہنر پیاز کو باریک کتر کر ڈالیں اور اچھی طرح ملا کر ایک کھٹے تک قے کے آمیزت کو یونہی پڑا رہنے دیں۔ پھر کباب کی سی شکل بنا کر توتے پر گھی گرم کر کے مدھم آٹھ پر تل لیں۔ ڈش تیار ہے۔

205- پیالہ نہاری

تین کلو	❖)(❖	گائے کا گوشت
2 عدد	❖)(❖	بکرے کے پائے
2 عدد	❖)(❖	گوشت کی ٹلیاں
2 عدد	❖)(❖	بکرے کے مغز
3 عدد	❖)(❖	پیاز
50 گرام	❖)(❖	سونف
3 عدد	❖)(❖	لوہک
ایک چھوٹا کلا	❖)(❖	اورک

ایک کچھ	❖❖❖	کالا زیرہ
7 عدد	❖❖❖	چھوٹی الائچی
2 کچھ	❖❖❖	نمک
2 کچھ	❖❖❖	سرخ مرچ
آدھا کچھ	❖❖❖	بلدی
2 پیال	❖❖❖	آنا
حسب ضرورت	❖❖❖	ڈالڈاگھی
ایک چھوٹا ٹکڑا	❖❖❖	سوٹھ

پیاز کے لہجے کاٹ کر انہیں تل لیں جب پیاز سرخ ہو جائے تو اس میں گوشت پائے اور ٹلیاں، نمک، مرچ اور بلدی سمیت ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر بھونیں۔ اس دوران سوٹھ، چھوٹی الائچی، لونگ اور کالا زیرہ سل پر باریک ٹیس لیں اور تقریباً ڈیڑھ پیال آنا پانی میں گھول کر پتلا کر لیں۔ جب گوشت اچھی طرح بھن جائے تو گھولا ہوا آنا اس میں شامل کر دیں اور چند منٹوں بعد پیسے ہوئے مصالحے اور مغز بھی پتیلے میں ڈال دیں اور تغیر کی مدد سے جگے ہاتھ سے بھونیں تاکہ مغز نہ ٹوٹے۔ نہاری کا مصالحہ بھن جائے تو پانی ڈال دیں ایک اہال آجائے تو ڈھکن لگا کر بند کر دیں تاکہ بھاپ باہر نہ نکلے۔ تقریباً چھ سات گھنٹے ہلکی آنچ پر پکنے کے بعد نہاری تیار ہو جائے گی اب اس پر ہر مصالحہ چمڑک کر خمیری روٹی یا نان کے ساتھ تناول کریں۔ ہرے مصالحے میں کئی ہنر مرچیں، کترا دھنیا، باریک کنا اور ک اور لیموں شامل ہیں۔

206- حلیم

ایک کلو	❖❖❖	گائے کا گوشت
آدھ کلو	❖❖❖	گندم کا دلیہ
250 گرام	❖❖❖	پنے کی دال
75 گرام	❖❖❖	موتک کی دال
75 گرام	❖❖❖	ماش کی دال
75 گرام	❖❖❖	مسور کی دال
75 گرام	❖❖❖	چاول
375 گرام	❖❖❖	پیاز

اورک	❖)❖	2 انچ کا کترا
لبسن	❖)❖	ایک پوتھی
گرم مصالحہ	❖)❖	دو چمچ (پسا ہوا)
سبز مرچ	❖)❖	4 عدد
دہی	❖)❖	250 گرام
ذالہ گھی	❖)❖	375 گرام
سبز دھنیا	❖)❖	حسب خواہش
نمک مرچ	❖)❖	حسب ذائقہ

تمام دالیں اور چاول چن کر بھگو دیں۔ دلیہ صاف کر کے ایک بڑی دیشی میں دالیں اور نمک ڈال کر کھنے کیلئے چھوڑ دیں۔ جب دلیہ اودھ پکا ہو جائے تو دالیں اور چاول ڈال دیں۔ تھوڑی سرخ مرچ اور اورک بھی کات کر ڈال دیں۔ آٹھ دھیمی رتھیں۔ جب تمام اشیاء کھنے لگیں تو آدھا گرم مصالحہ آدھا پیاز آدھا نمک مرچ و ہلدی بھی ڈال دیں اور پک جانے پر اٹار لیں اور خوب گھوٹ لیں۔ ایک اور دیشی میں کٹی کترا کر باقی آدھے پیاز کو بادامی ہونے تک حل لیں پھر باقی مصالحے ڈال کر بھونیں پھر گوشت ڈال کر خوب بھونیں اور دہی ڈال کر ڈھکن بند کر کے دھیمی آٹھ پر پکے دیں۔ جب دہی کا پانی خشک ہونے لگے تو کچھ دیر بھون کر ایک پیالی پانی ڈال کر پکائیں۔ اب پکی ہوئی دالیں ڈال کر اچھی طرح گھوٹ کر دھیمی آگ پر پندرہ بیس منٹ پکے دیں۔ اب فرائی پان میں کٹی کترا کر پیاز کے لچھے اور لبسن کے دو تین جوئے کات کر سرخ کر لیں اور حلیم میں ڈال دیں اور اسے دس منٹ کیلئے دم دے دیں۔ پھر سبز مرچیں سبز دھنیا اور گرم مصالحہ چھڑک کر پیش کریں۔

207- کوفتہ بریانی

آدھ کلو	❖)(❖	قیمہ
آدھ کلو	❖)(❖	چاول
آدھ پاؤ	❖)(❖	دہی
1 پاؤ	❖)(❖	ڈالڈا کھی
1 پیچ	❖)(❖	گرم مصالحہ
آدھ پاؤ	❖)(❖	پیاز
1 گٹھلی	❖)(❖	لہسن
1 چھنا تک	❖)(❖	ادارک
حسب ذائقہ	❖)(❖	ہرا دھنیا ہری مرچ
حسب ذائقہ	❖)(❖	سرخ مرچ دھنیا پنا ہوا
حسب ذائقہ	❖)(❖	بلدی نمک

قیمے میں ہرا دھنیا ہری مرچ ادارک لہسن نمک اور سرخ مرچ ڈال کر باریک
تیس لیں۔ اس قیمے کو کوفتے بنا کر کھی میں سرخ قل لیں۔ فراکی چین میں پیاز باریک کٹ
کر ڈالیں۔ پھر کھی ڈال کر سنہری قل لیں۔ تلی ہوئی پیاز میں گرم مصالحہ دھنیا بلدی نمک
اور ذرا سی سرخ مرچ ڈال کر چند سیکنڈ کو بھونیں۔ پیاز کے آمیزے میں کوفتے اور ساتھ ہی
پھینٹ کر دہی ڈال دیں۔ دہی خشک ہو جائے تو مصالحہ بھون کر دم پر رکھ دیں۔ چاول بھگو
دیں۔ فب بھگوئے ہوئے چاول کھلے منہ کی دپٹی میں نمک اور پانی ڈال کر ابال لیں۔
ایک کٹی باقی رہ جائے تو اتار لیں۔ ایک دپٹی میں کوفتوں کی تہ بچھا دیں۔ ان پر چاولوں کی
تہ بچھا کر چند روہ منٹ کو دم پر رکھ دیں۔ نیچے لذیذ کوفتہ بریانی تیار ہے۔

208- سندھی تہ دار بریانی

1 کلو	❖)(❖	چاول
آدھ کلو	❖)(❖	گوشت
آدھ کلو	❖)(❖	پیاز
1 پاؤ	❖)(❖	نمائز
1 گٹھلی بڑی	❖)(❖	لہسن

مرچ نمک	❖)❖	حسب ذائقہ
بلدی	❖)❖	حسب ضرورت
زردہ رنگ	❖)❖	چکنی بھر

گوشت میں پیاز، لہسن، نمائز اور نمک مرچ بلدی ڈال کر گھٹنے کے لیے چوٹھے پر رکھ دیں۔ گوشت گل جائے تو اسے اتار لیں۔ اب چاول ابال لیں۔ ان کی ایک کٹی رتنی چاہئے۔ ان چاولوں کو ایک دیکھی میں تہ کی صورت میں بچھا دیں۔ ان کے اوپر تیار شدہ گوشت کی تہ لگائیں۔ پھر ایک تہ چاولوں کی لگائیں اور اس کے اوپر تھوڑا سا زردہ رنگ اور زیرہ ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ لیجئے لذیذ بریانی تیار ہے۔

209- ایک اینڈ میٹ پلاؤ

گوشت	❖)❖	ایک پاؤ
چاول	❖)❖	آدھ کلو
انڈے	❖)❖	4 عدد
پیاز	❖)❖	3 عدد
سرکہ	❖)❖	1 چمچ
ڈالدا آٹھی	❖)❖	حسب ضرورت
نمک	❖)❖	حسب ذائقہ

انڈے ابال لیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ گوشت اور چاول ایک ساتھ ابال لیں۔ گوشت اور چاولوں میں لیجئے دار پیاز کاٹ کر سرکہ ملائیں اور دم پر رکھ دیں۔ چاول تیار ہونے پر انڈے ان پر پھیلا دیں۔ آخر میں نمک اور کالی مرچ پیس کر چھڑک دیں۔ لیجئے بہترین پلاؤ تیار ہے۔

210- چکن پلاؤ

مرغی کا گوشت	❖)❖	ایک کلو
چاول	❖)❖	آدھ کلو
ڈالدا آٹھی	❖)❖	آدھ پاؤ
انڈے	❖)❖	2 عدد
ہرا پیاز	❖)❖	4 عدد

گو بھی (نچلا حصہ) ❖❖❖
چند ٹکڑے
گو بھی کے نچلے حصے کے ٹکڑوں کو نمک والے پانی میں ابال لیں۔ چاولوں میں ذرا سائنک ڈال کر ان کو ابال لیں۔ پھر کسی باریک کپڑے سے چھان لیں۔ سب مہریاں اور گوشت الگ الگ ابال لیں۔ گھی گرم کر کے اس میں کئی ہوئی پیاز اور اہلی ہوئی مہریاں ڈال دیں۔ مرغی کے گوشت کے ساتھ 3 عدد بری مرچیں کاٹ کر ڈالیں۔ کچھ دیر بعد انڈے ڈالیں اور تھوڑے تھوڑے چلائیں۔ سرخ ہونے پر چاول ڈال کر پندرہ منٹ کے لیے دم اٹکا دیں۔ لیجئے مزیدار چکن پلاؤ تیار ہے۔

211- عربی پلاؤ

گوشت	❖❖❖	1 کلو
چاول	❖❖❖	3 پاؤ
گھی	❖❖❖	1 پاؤ
پیاز	❖❖❖	3 عدد
لہسن	❖❖❖	1 گٹھی
ادریک	❖❖❖	1 گٹھی
گرم مصالحہ	❖❖❖	1 چمچ
سونف	❖❖❖	1 چمچ
شک و حنیا	❖❖❖	1 چمچ (سونف)

گوشت کے ٹکڑوں کو بھوکراں میں پانی، نمک، لہسن، سونف، سوکھا دھنیا، گرم مصالحہ اور ادریک ڈال دیں۔ اس میں اتنا پانی ڈالیں کہ گوشت گل جائے۔ کم آگ پر اس کی پختی تیار کریں۔ گھی گرم کر کے اس میں پیاز سرخ کریں۔ پھر اس میں مرغی کا گوشت اور لہسن ڈال کر خوب بھونیں۔ گوشت باہمی رنگ کا یعنی سرخی مائل ہو جائے تو اس میں چاول ڈال دیں۔ یاد رہے کہ 3 پاؤ چاولوں کے لیے سوا کلو پانی مناسب رہے گا۔ پانی خشک ہونے پر کالی مرچ چھڑکیں اور دم لگا دیں۔ لیجئے لذیذ دس تیار ہے۔

212- تھن پلاؤ

گوشت	❖❖❖	ڈیڑھ پاؤ
چاول	❖❖❖	1 کلو

آدھ کلو	❖)(❖	ذالذاتھی
ڈیڑھ کلو	❖)(❖	چینی
آدھ پاؤ	❖)(❖	مرق گلاب
آدھ پاؤ	❖)(❖	پست
آدھ پاؤ	❖)(❖	بادام (مغز)
ڈیڑھ پاؤ	❖)(❖	لیموں
آدھ چمچ	❖)(❖	زعفران
10 دانے	❖)(❖	مہر الہی
4 عدد	❖)(❖	لوٹک
آدھ پاؤ	❖)(❖	کشمش

نوشت دھو کر نمک اور لوٹک ڈال کر بخنی تیار کر لیں۔ گوشت کی ہونیاں بخنی سے نکال لیں۔ بخنی میں چینی اور لیموں ڈال کر ہائیں۔ اب الہی دانے لوٹک اور زعفران بھی ملا دیں۔ چاولوں کو ہکا سا جوش دے کر بخنی میں ڈال دیں۔ تھوڑا سا نمک بھی ڈال دیں۔ آخر میں کشمش، بادام اور مرق گلاب چھڑک کر دم لگا دیں۔

213- قسیمہ پلاؤ

آدھ کلو	❖)(❖	قیسمہ
آدھ کلو	❖)(❖	چاول
1 پاؤ	❖)(❖	پیاز
1 پاؤ	❖)(❖	نماز
6 عدد	❖)(❖	بی بی مرچ
1 ککڑا	❖)(❖	ادریک
6 جوئے	❖)(❖	لوبن
1 چمچ	❖)(❖	سفید زیرہ
1 چمچ	❖)(❖	سوکھا دھنیا
6 عدد	❖)(❖	لوٹک
2 عدد	❖)(❖	الہی
ڈیڑھ انچ کا ککڑا	❖)(❖	دارچینی

سیاہ مرچ	❖)(❖	8 عدد
بلندی	❖)(❖	ایک ٹیچ
نمک	❖)(❖	4 ٹیچ
ڈالڈاگنی	❖)(❖	آدھ ٹیچ

چاول چن کر دھو لیں۔ نمک، لوگ، دار چینی، الائچی اور سیاہ مرچ ڈال کر چاول ابال لیں۔ سفید زیرہ، دھنیا، اورک، نمبن اور بری مرچ پیس لیں۔ پیاز اور نمائز کاٹ لیں۔ پیاز کو قس لیں۔ پھر اسی کچی میں نمائز اور پسا ہوا گرم مصالحے ڈال کر بھونیں۔ تھوڑی دیر بعد نمک، بلندی اور مرچ شامل کریں اور بھونیں۔ اب قیر ڈالیں اور مزید بھونیں۔ قیر بھن جائے تو اتنا پانی ڈالیں کہ قیر گل جائے۔ اب ابلے ہوئے چاولوں کی ۱۰ ایک کھلے منہ کی دپٹی میں لگا لیں۔ اس کے اوپر تیار شدہ قیسے کی ۱۰ بچیاں لیں اور آدھا زعفران چھڑک دیں۔ اب پھر چاولوں کی ۱۰ لگا لیں اور باقی زعفران چھڑک دیں۔ بلکی آٹے پر دم لگا دیں۔ غذیہ قیر پلاؤ تیار ہے۔

214- فرانی رائس

چاول	❖)(❖	450 گرام (ابال لیں)
چھوٹے جھینگے	❖)(❖	150 گرام (صاف کر لیں)
گوشت	❖)(❖	100 گرام (روست)
منر	❖)(❖	2 ٹیچ
انڈے	❖)(❖	4 عدد
نمک	❖)(❖	ایک ٹیچ
اجینو موتو	❖)(❖	ایک ٹیچ
کالی مرچ	❖)(❖	آدھ ٹیچ
سی سیم آئل	❖)(❖	ایک ٹیچ
سویا ساس	❖)(❖	ایک ٹیچ
پانی	❖)(❖	2 ٹیچ

اگلے ہوئے چاولوں میں نمک، اجینو موتو، کالی مرچ، سی سیم آئل ملا دیں۔ 5 کھانے کے ٹیچ کوکگ آئل گرم کر کے چھینگے ہوئے انڈے۔ فرانی کریں اور چاولوں میں ملا دیں۔ جھینگے، گوشت اور منر تھوڑا اعلیٰ کے ان میں سویا ساس اور پانی ملا دیں اور بلکی آٹے پر

ہم دیں۔ پھر چاولوں پر ڈال کر پیش کریں۔

215- چاول، قیمہ، انڈے

آدھ کلو	❖)(❖	قیمہ
6 عدد (اہال لیس)	❖)(❖	انڈے
آدھ کلو (اہال لیس)	❖)(❖	چاول
آدھ چمچ	❖)(❖	نمک
آدھ چمچ	❖)(❖	ثابت کالی مرچ
ایک ٹکڑا	❖)(❖	ثابت دار چینی
2 چمچ	❖)(❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
ایک عدد	❖)(❖	نماز
2 عدد	❖)(❖	بری مرچ
ایک چھوٹا ٹکڑا (باریک کانٹیں)	❖)(❖	اورک
2 ٹکڑے (باریک کانٹیں)	❖)(❖	لہسن
ایک عدد (کات لیس)	❖)(❖	پیاز

کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں پیاز، ٹماٹر، لہسن اورک، کالی مرچ، دار چینی اور بری مرچ ڈال دیں۔ 3 منٹ بعد چار انڈے توڑ کر ڈالیں اور چمچ سے ہلائیں۔ پھر قیمہ ملا دیں اور پانی ڈال کر بجلی آگ پر پکائیں۔ قیمہ گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو اس میں ابلے ہوئے چاول ڈال کر چمچ سے ملا کر دم پر رکھ دیں۔ پانچ منٹ بعد اٹار لیں اور ڈش میں نکال کر اوپر سے ابلے ہوئے انڈوں کے باریک ٹکڑے رکھ دیں۔

216- اورنج رائس اینڈ چلی

آدھ کلو	❖)(❖	چاول
ایک پیالی	❖)(❖	سکترے کارس
ایک چمچ	❖)(❖	چینی
ایک چوتھائی چمچ	❖)(❖	نمک
ایک چمچ (باریک کانٹیں)	❖)(❖	سکترے کے چٹکے
3 عدد	❖)(❖	شملہ مرچ

ایک تھچ ❖ ❖ ❖ ڈالڈا کو کنگ آکل
ایک ککڑا ❖ ❖ ❖ دار چینی

چاواؤں کو پانی میں ایک جوش دے کر نکال لیں۔ پھر کو کنگ آکل گرم کریں۔ اس میں نمک، دار چینی، چینی اور سنگت سے کے چھلکے ڈال دیں۔ پھر چاواؤں کو ڈال کر پکے دیں۔ تھوڑا سا پانی بھی ڈال دیں۔ پانی خشک ہونے کے بعد ہر مرچ کے چار چار ٹکڑے اس طرح کریں کہ ہر مرچ جڑی رہے ڈال دیں اور کچھ دیر دم پر رکھیں۔ پھر نکال کر پیش کریں۔

217- کلرفل رائس اینڈ اسپاگہٹی

ایک پیالی (اہال لیس) ❖ ❖ ❖ اسپاگہٹی
2 پیالی ❖ ❖ ❖ چاواؤں
آدھ کلو (اہال لیس) ❖ ❖ ❖ گوشت
ایک چکنی ❖ ❖ ❖ مینھا زرد رنگ
ایک چکنی ❖ ❖ ❖ مینھا سرخ رنگ
دو تھچ ❖ ❖ ❖ مکھن
ایک تھچ (پسا ہوا) ❖ ❖ ❖ لہسن
آدھ تھچ (پسا ہوا) ❖ ❖ ❖ ادورک
آدھ تھچ (ٹابت) ❖ ❖ ❖ کالی مرچ
2 عدد ❖ ❖ ❖ لونگ
ایک چوتھائی پیالی ❖ ❖ ❖ ٹماٹر کا رس

گوشت اہال کر چھوٹی چھوٹی چوکور ہونیاں کر لیں۔ مکھن گرم کریں۔ اس میں لہسن، ادورک، لونگ اور کالی مرچ اور ٹماٹر کا رس ڈال کر گوشت ڈال دیں۔ آٹھ بجی رکھیں۔ ایک پیالی چاواؤں زرد رنگ ڈال کر اہال لیں۔ ایک پیالی چاواؤں سرخ رنگ ڈال کر اہال لیں۔ چاواؤں کی ڈش میں ایک طرف سرخ چاواؤں رکھیں دوسری طرف زرد چاواؤں اور تیسری طرف اسپاگہٹی رکھیں۔ اوپر سے گوشت ڈال دیں۔ ہرے دھنیے کے پتوں سے سجائیں اور کسی بھی ساس کے ساتھ پیش کریں۔

218- چکن بریانی

ایک کلو ❖ ❖ ❖ مرغی کا گوشت

تین پیالی	❖)(❖	چاول
250 گرام	❖)(❖	دہی
۱۰ عدد (بچے کا نہیں)	❖)(❖	پیاز
ایک پوتھی (پسی ہوئی)	❖)(❖	لہسن
چھ عدد	❖)(❖	لوٹک
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	گرم مصالحہ
ایک چمچ	❖)(❖	سرخ مرچ
پانچ ٹکڑے	❖)(❖	دارچینی
از حالی چمچ	❖)(❖	نمک
آدھ چمچ (پسا ہوا)	❖)(❖	دھنیا
حب ضرورت	❖)(❖	ڈالڈاگھی
ایک چوہائی چمچ	❖)(❖	زردے کا رنگ
4 عدد	❖)(❖	سبز الائچی

مرغی کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے بنوالیں۔ پیاز گھی میں ڈال کر براؤن رنگ کا کر لیں اور نکال کر پیس لیں۔ اسی گھی میں لوٹک اور مرغی کے ٹکڑے ڈال کر مدھم آٹھ پر سرخ ہونے دیں۔ پھر اس میں نمک اور دہی ڈال دیں۔ جب دہی خشک ہونے لگے تو لہسن ڈال دیں اور ساتھ ہی گرم مصالحہ پسی ہوئی پیاز اور سرخ مرچ ڈال کر مرغی بھونیں۔ جب بھن جائے تو تھوڑا سا پانی ڈال کر مرغی گالیں اور پانی خشک ہونے پر اتار لیں۔ بریانی بنانے سے آدھ گھنٹہ قبل چاول دھو کر بھگو لیں۔ ایک بڑی دہلی میں پانی نمک اور دارچینی کے ٹکڑے ڈال کر پانی ابال لیں جب پانی ابلے تو اس میں چاول ڈال دیں ایک کتنی رہتی ہو تو پانی نکال دیں۔ اب دوسری دہلی میں چاولوں کی تہہ بچھا کر اس پر سرخ کا مصالحہ بچھا دیں۔ پھر چاولوں کی تہہ لگائیں اور اس پر مرغی کا مصالحہ ڈالیں جب ساری تہیں لگ جائیں تو آخر میں زردے کا رنگ روح کیوڑہ میں گھول کر اس میں الائچی ملائیں اور یہ آمیزہ بریانی کے اوپر چھڑک دیں۔ اب دہلی کا منہ تھیلے کیڑے سے ڈھانپ کر اوپر ڈھکن لگا دیں۔ دم دینے کے بعد ڈشوں میں نکال کر سلاڈ ورائیو کے ساتھ پیش کریں۔

219- مشن بریانی

ایک کلو

❖)(❖

چاول

گوشت	❖)(❖	2 کلو
پیاز	❖)(❖	4 عدد درمیانے
سرخ مرچ	❖)(❖	ایک چمچ
نمک	❖)(❖	2 چمچ
ہلدی	❖)(❖	آدھ چمچ
بہن	❖)(❖	ایک پوتھی (پیس لیں)
اورک	❖)(❖	2 انچ کا ٹکڑا (پیس لیں)
سیاہ زیرہ	❖)(❖	ایک چمچ
کالی مرچ	❖)(❖	15 دانے
بڑی الائچی	❖)(❖	2 عدد
لونگ	❖)(❖	6 عدد
دارچینی	❖)(❖	2 ٹھوٹے ٹکڑے
خشک دھنیا	❖)(❖	ایک چمچ (پا ہوا)
زعفران	❖)(❖	چٹکی بھر
لیموں کا رس	❖)(❖	2 چمچ
دہی	❖)(❖	ڈیڑھ پیالی
ڈالڈاھی	❖)(❖	ڈیڑھ پیالی

چاول چن کر دھو کر بھگو دیں۔ گوشت دھو کر اس پر تھوڑا سا نمک اورک اور بہن مل کر رکھ دیں۔ دہی میں گھی گرم کر کے پیاز کے لپٹے براؤن کریں پھر نمک، مرچ، ہلدی اور آدھا گرم مصالحہ ڈال کر بھونیں پھر دہی ڈال کر بھونیں۔ دہی مصالحے کے ساتھ مل جائے تو گوشت ڈال کر چند منٹ بھون کر 4 پیالی پانی ڈال کر دھلن دے کر پکنے دیں۔ گوشت گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو بھون کر اتار لیں۔ دوسری دہی میں 5 پیالی پانی ڈال کر چوبیسے پر چڑھا دیں۔ اس میں باقی بچا آدھا گرم مصالحہ ڈال دیں۔ جب پانی اٹنے لگے تو بھگوئے چاول نیمز کر ڈال دیں اور دھلن دے کر پکنے دیں۔ پانی خشک ہو جائے اور ایک گنی رہ جائے تو اتار لیں۔ اب ایک کھلے منہ کے دھچپے میں ایک بڑا چمچ گرم گھی ڈال کر چاولوں کی تہ لگائیں اس پر کچے گوشت کی پھر اسی طرح تہیں لگائیں۔ اوپر گوشت کا بچا ہوا مصالحہ ڈال دیں۔ زعفران چھڑک کر لیموں کا رس چھڑک دیں اور چوبیسے پر تھوڑا کچے کر دیکھ کر ہٹا دیں۔

220- ممبئی کی بریانی

تین پیالی	❖)(❖	چاول
375 گرام موٹا	❖)(❖	قیر
250 گرام	❖)(❖	آلو
250 گرام	❖)(❖	نماز
چار عدد	❖)(❖	بزر مرچ
250 گرام	❖)(❖	پیاز
حب ذائقہ	❖)(❖	نمک
ایک چمچ	❖)(❖	سرخ مرچ
آدھ چمچ	❖)(❖	ہلدی
ایک چمچ	❖)(❖	دھنیا
ایک چمچ (پا ہوا)	❖)(❖	ادرک
ایک چمچ (پا ہوا)	❖)(❖	لہسن
ثابت تھوڑا سا	❖)(❖	گرم مصالحہ
آدھ چمچ	❖)(❖	سیاہ زیرہ
آدھی گٹھی	❖)(❖	بزر دھنیا
ایک چوتھائی چمچ	❖)(❖	زردے کا رنگ
ایک چمچ	❖)(❖	کیوڑہ
حب ضرورت	❖)(❖	ڈالڈا گھی

دیکھی میں گھی کڑکڑا کر پیاز براؤن کر لیں۔ آدھا پیاز نکال لیں باقی میں قیر ڈال دیں اور بھون لیں۔ پھر تمام مصالحے 'مرچ' 'نمک' 'دھنیا' 'ہلدی' 'ادرک' 'لہسن' اور زیرہ تیلے میں ڈال کر بھون لیں اور پانی کا چھینٹا دیکر قیر لگا لیں۔ جب پانی خشک ہو تو قیر بھون لیں پھر نماز ہری 'مرچ' ہرا دھنیا اور آلو باریک کاٹ کر اس میں ڈال دیں اور چوبیسے کی آنج مدھم کر دیں۔ جب آلو گل جائیں تو چاول دھو کر ڈال دیں اور پانی ڈال کر بریانی تیار ہونے دیں۔ جب چاول پک جائیں تو آخر میں زردے کا رنگ اور روح کیوڑہ گھول کر بریانی پر چھڑک دیں۔ پچھا ہوا پیاز ہاتھ سے مسل کر اوپر چھڑک دیں اور گرم گرم پیش کریں۔

221- اہلی کی کھٹی بریانی

ایک کلو	❖)❖	چاول
آدھ کلو	❖❖❖	گوشت
آدھی پیالی	❖)❖	اہلی
ڈیزہ چھ (پیس لیں)	❖)❖	لہسن اور مک
ڈیزہ چھ	❖❖❖	نمک
چار عدد	❖)❖	پیاز
ایک چھ	❖)❖	بلدی
آدھی پیالی	❖❖❖	ڈالڈاگھی

پیانہ بار یک کاٹ کر دہی میں گھی گرم کر کے بادامی رنگ کا کر لیں اب اس میں پیا ہوا لہسن اور مک بلدی اور آدھ چھ نمک ڈال کر پانچ منٹ بھونیں۔ اب گوشت ڈال دیں اور تھوڑی دیر بھوننے کے بعد دو ڈھائی پیالی پانی ڈال دیں تاکہ گوشت گل جائے۔ اہلی پانی میں بھجوا کر نرم کر لیں پھر گھٹلیاں نکال کر پھینک دیں اور اہلی کا گودا گوشت میں ڈال دیں اب تقریباً 10 منٹ اسے پکائیں پھر آٹھ ڈبھی کر کے گوشت دم پر رکھ دیں تاکہ گھی اوپر آ جائے۔ بقیہ نمک ڈال کر چاول ایک کئی پر ابال لیں اور تیار شدہ گوشت اور چاولوں کی تہہ در تہہ لگا دیں اور بریانی کو دم دے دیں۔ چند منٹوں بعد بے حد لذیذ اور مزیدار کھٹی بریانی تیار ہو جائے گی۔

222- ویجی ٹیبل بریانی

ایک کلو	❖)❖	چاول
ڈیزہ کلو	❖❖❖	گوشت
250 گرام (کاٹ لیں)	❖❖❖	آلو
3 عدد (گول کاٹیں)	❖)❖	گاجر
ایک پیالی	❖)❖	منر کے دانے
ایک چھ	❖)❖	نمک
2 چھ	❖❖❖	سرخ مرچ
2 چھ	❖❖❖	گرم مصالحہ

2 انچ کا ٹکڑا (پسا ہوا)	❖❖❖	اورک
3 عدد (لچھے کا نہیں)	❖❖❖	پیاز
12 جوئے	❖❖❖	لہسن
ڈیڑھ پیالی (پیشیت میں)	❖❖❖	دہی
ڈیڑھ پیالی	❖❖❖	ذالداہلی

گھی گرم کر کے پیاز کے لچھے اور لہسن ڈال کر ہلکا براؤن ہونے تک تلیں پھر گوشت دھو کر اور نمک ڈال کر بھونیں گوشت کی رنگت بادامی ہو جائے تو یہی اورک سرخ مرچ اور گرم مصالحے ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ اب دہی ڈال کر بھونیں جب دہی کا پانی خشک ہو جائے تو ایک پیالی پانی ڈال کر دھبی آٹھ پر پکنے دیں کہ گوشت گل جائے۔ اب آلو گاجر اور مٹر کے دانے ڈال کر پھر بھونیں۔ اچھی طرح بھون کر آدھی پیالی پانی ڈال کر سبزیاں گھٹے دیں۔ ایک دیکھی میں 2 لٹر پانی اور آدھا چائے کا چمچ نمک ڈال کر اٹھتے رکھیں۔ جب پانی ابل جائے تو پندرہ منٹ پہلے بھگوئے چاول نیچوڑ کر اٹھتے پانی میں ڈال دیں۔ جب ایک کئی رہ جائے تو نیچوڑ کر پانی نکال دیں۔ چاولوں پر گوشت اور سبزی والا آمیزہ ڈال دیں۔ پودینے کے پتے کئی بری مرچ اور کترا دھنیا چھڑک کر چند منٹ کے لیے دم دے دیں۔ لیجئے مزیدار بریانی تیار ہے۔

223- سونف مشن پلاؤ

750 گرم	❖❖❖	بکرے کا گوشت
تین پیالی	❖❖❖	چاول
دو عدد	❖❖❖	پیاز
تھوڑا سا	❖❖❖	لوتھ
دو انچ کا ٹکڑا	❖❖❖	دار چینی
15 دانے	❖❖❖	کالی مرچ
آدھ چمچ	❖❖❖	سیاہ زیرہ
چار عدد	❖❖❖	تیز پات
تین چمچ	❖❖❖	سونف
تین چمچ	❖❖❖	ثابت دھنیا
دھالی تیل	❖❖❖	نمک

دو پوتھیاں	❖❖❖	لہسن
تین عدد	❖❖❖	بڑی الائچی
ذریعہ پیالی	❖❖❖	ذالہ اسفی

لہسن کی ایک پوتھی کوٹ کر آدھی پیالی پانی میں ملا کر رکھ لیں۔ ایک پیاز باریک کاٹ لیں۔ دار چینی بڑی الائچی کو کوٹ کر اس میں سیاہ زیرہ سیاہ مرچ اور لونگ ملا کر رکھ لیں۔ چاول پندرہ منٹ قبل بھگو دیں۔ بھنی تیار کرنے کیلئے دہنی میں دس پیالی پانی اور گوشت ڈال کر چوبیس پر رکھ دیں تک ایک ایک ثابت لہسن ایک پیاز (پرت اتار کر) تیز پاتہ سوئف اور ثابت دھنیا ڈال دیں۔ اب دہنی کو ڈھانپ کر آٹھ دھیمی کر دیں۔ جب گوشت گل جائے تو بھنی میں سے بوئیاں اور تیز پات نکال کر باقی بھنی کو چھان لیں۔ اب دوسری دہنی میں بھی ڈال کر پیاز بادامی رنگ کا کر لیں اور نکال کر اسی گھی میں تمام گرم مصالحہ گوشت کی بوئیاں اور تیز پات ڈال کر پانچ منٹ تک بھوئیں۔ اس میں گئے ہوئے لہسن کا پانی نیچر دیں اور یہ پانی ختم ہونے تک بھوتی رہیں اب بھنی ڈال کر ڈھکن لگا دیں اور آٹھ درمیانی کر دیں۔ ابال آ جائے تو چاول نتھار کر دہنی میں ڈال دیں۔ جب چاول تین گنی گل جائیں اور پانی بھی کم ہو جائے تو آٹھ ہلکی ک کے تلی ہوئی پیاز چاولوں پر پھیلا دیں اور پندرہ منٹ کیلئے دم دے دیں۔ لیجئے بہترین دُش تیار ہے۔

224- نورتن الائچی پلاؤ

ایک کھو	❖❖❖	بامستی چاول
200 گرام	❖❖❖	ذالہ اسفی
50 گرام (باریک کانٹیں)	❖❖❖	آلو
50 گرام	❖❖❖	خیر
30 گرام	❖❖❖	کاجو
15 گرام	❖❖❖	کشتش
6 عدد	❖❖❖	تیز پات
2 عدد	❖❖❖	بڑی الائچی
8 عدد	❖❖❖	چھوٹی الائچی
ایک چمچ	❖❖❖	زیرہ
4 عدد	❖❖❖	لونگ

حسب ذائقہ

❖ ❖ ❖

نمک

چاول صاف کر کے دھو کر جیتنے چاول ہوں اس سے دھوئے پانی میں آدھے گھنٹے بھگو دیں۔ اب ایک دیکھی میں گھی گرم کر کے اس میں زیرہ چھوٹی الائچی بڑی الائچی اور تیز پات ڈال دیں۔ جب زیرہ چٹکنے لگے تو آلودہ خیر اور نمک ڈال کر بکی آٹھ پر ہے ہاتھ سے بھونیں۔ جب سبزیاں آدھی پک جائیں تو ان میں چاول بھی ڈال دیں اور آہستہ آہستہ بھونیں۔ تھوڑی دیر بعد چاولوں کا بچا ہوا پانی بھی اس میں ڈال دیں اور ابال آنے تک تیز آٹھ پر پکائیں جب ابال آجائے تو آٹھ ہلکی کر دیں۔ چاول گل جائیں اور پانی خشک ہو جائے تو کاجو اور کشمش ڈال کر گرم گرم پیش کریں۔

225- یوگرٹ پیازی پلاؤ

ایک کلو	❖ ❖ ❖	چاول
ایک کلو	❖ ❖ ❖	دہی
2 پیچ	❖ ❖ ❖	نمک
2 عدد (پچھے کانیں)	❖ ❖ ❖	پیاز
5 عدد	❖ ❖ ❖	سبز
آدھ آٹھ کا ٹکڑا	❖ ❖ ❖	اورک
ایک پوتھی	❖ ❖ ❖	لہسن
حسب ضرورت	❖ ❖ ❖	ڈالدا گھی

چاول دھو کر دھوئے پانی میں 15 منٹ کے لیے بھگو دیں۔ اورک اور لہسن باریک چیم کر دی میں پھینٹ لیں اور اس میں سبز مرچ کاٹ کر اور نمک ایک چھوٹا پیچ ملا دیں۔ اب دیکھی میں گھی ڈال کر پیاز مل لیں جب بادامی رنگ کا ہو جائے تو دونوں گھی اور پیاز کو دہی میں ملا کر پھینٹیں۔ یہاں تک کہ گھی الگ ہو جائے۔ اب اس آمیزے کو دیکھی میں ڈال کر اس میں چاول شامل کر دیں اور چولہے پر چڑھا دیں اور چاولوں والا پانی ڈال دیں۔ جب چاولوں کا پانی خشک ہو جائے تو پتیلی توڑے پر رکھ کر بلیک آٹھ پر دس منٹ تک دم دیں۔ دہی کا پیازی پلاؤ تیار ہے۔

226- مٹن چیز بریانی

ایک کلو (رالن کا)	❖ ❖ ❖	بکرے کا گوشت
-------------------	-------	--------------

ایک کلو	❖ ❖ ❖	باستی چاول
2 عدد (لکھے کانیں)	❖ ❖ ❖	پیاز
ایک انچ کا ٹکڑا	❖ ❖ ❖	اورک
4 چمچ	❖ ❖ ❖	ڈالزاگھی
آدھی پیالی	❖ ❖ ❖	دہی
6 عدد	❖ ❖ ❖	لوگ
3 عدد	❖ ❖ ❖	تھوٹی الائچی
50 گرام	❖ ❖ ❖	خیر
2 چمچ	❖ ❖ ❖	میدہ
2 چمچ	❖ ❖ ❖	نمک
آدھ چمچ	❖ ❖ ❖	زعفران

۱! چکنی اور زعفران پیس کر دہی میں ملا دیں اور دہی گوشت کی بونیوں پر لگا کر کچھ دیر کے لئے رکھ دیں۔ دہنی میں گھی گرم کریں گوشت ڈال دیں اور دھیمی آگ پر بھونیں پانی کا چھینٹا دے کر کچھ دیر کے لئے ڈھلن دے دیں۔ گوشت دہی کے پانی میں گل جائے تو بھون کر اتار لیں۔ خیر کو چھوٹے چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ میدہ تھوڑے پانی میں گھول کر خیر کے ٹکڑے اس میں ڈال دیں۔ فرائی پان میں تھوڑا گھی گرم کر کے میدہ لگے خیر کے ٹکڑے تھیں۔ جب رنگت بادامی ہو جائے تو نکال لیں۔ پیاز کو اس گھی میں ہلکا براؤن کر کے نکال لیں۔ چاول پکانے سے کچھ دیر پہلے بھگو دیں پھر نمکین پانی میں ابالیں۔ جب تھوڑی کسر باقی ہو تو اتار لیں اور پانی نکال دیں۔ اب بڑے منہ کی پتیلی میں پہلے گوشت کی تہہ لگائیں اسی کے اوپر خیر کے چند ٹکڑے پھر تلی پیاز اورک لوگ اور تھوڑا تیز گرم گھی ڈالیں پھر چاولوں کی تہہ لگا کر دوبارہ یہی عمل دہرائیں اور پتیلی ڈھانپ کر دھیمی آگ پر 15 منٹ کے لیے دم دیں۔ لذیذ چیز بریانی تیار ہے۔

227- سوچی کا بادامی حلوہ

ایک پیالی	❖)(❖	سوچی
ڈیزھ پیالی	❖)(❖	چینی
آدھ پیالی	❖)(❖	ڈالڈاگھی
12 عدد (دانے)	❖)(❖	سبز الائچی
20 دانے (بغیر پھلکے)	❖)(❖	بادام کی گری
ڈیزھ تھچ	❖)(❖	کشمش
ایک تھچ (باریک کانٹا)	❖)(❖	کھوپرا

2 پیالی پانی میں چینی ڈال کر چوبے پر چڑھائیں اور شربت سا تیار کر لیں۔ دہی میں گھی کڑکڑا کر سبز الائچی کے دانے ڈالیں اور دوبارہ تھچ چلا کر سوچی ڈال کر بھونیں۔ جب سوچی برادون ہونے لگے اور گھی چھوڑ دے تو چینی والا شیرہ ڈال کر تھچ سے ہلاتی رہیں۔ آمیزہ گاڑھا ہونے لگے تو بادام کھوپرا اور کشمش ڈال کر اتار لیں۔ اوپر چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

228- صحرائی حلوہ

ایک پیالی	❖)(❖	سوچی
4 پیالی	❖)(❖	پانی
ڈیزھ پیالی	❖)(❖	چینی
آدھی پیالی	❖)(❖	ڈالڈاگھی
10 عدد	❖)(❖	بادام
20 دانے	❖)(❖	کشمش
6 عدد	❖)(❖	چھوٹی الائچی
6 عدد	❖)(❖	پستہ
چند قطرے	❖)(❖	کیوڑھ
تین انچ کانگڑا	❖)(❖	کھوپرا
2 چٹکی بھر	❖)(❖	زردے کا رنگ

دیکھیں میں کبھی تڑکڑا کر الٹی ڈال دیں۔ تھوڑی دیر بعد سوہتی ڈال کر ہلکی آٹھ پر بھون لیں۔ - ادھی رنگ کی ہو جائے تو دیکھیں اتار لیں۔ ایک دوسری دیکھیں میں تھوڑی زرد رنگ اور پانی ملا کر شیرہ تیار کریں اور انہیں کھوپڑا ڈال دیں اور اسے بھونتی ہوئی سوہتی میں ڈال دیں۔ ساتھ ہی کشمش بھی ڈال دیں اور جلدی جلدی پیچہ بلائی جائیں۔ جب سوہتی پھول جائے تو پستہ بادام کاٹ کر حلوے میں ملا دیں اور کیوزہ شامل کر کے پیش کریں۔

229- سیب اور کھوئے کا حلوہ

آدھ کلو	❖)(❖	سیب
125 گرام	❖)(❖	کھویا
250 گرام	❖)(❖	بالائی
12 دانے	❖)(❖	پستہ
50 گرام	❖)(❖	کشمش
25 دانے	❖)(❖	بادام کی ٹریاں
تھوڑا	❖)(❖	ہنڑا الٹی
آدھ کلو	❖)(❖	چینی
375 گرام	❖)(❖	ڈالڈا کھی
ایک پیچ	❖)(❖	کیوزہ

سیب دھو کر چھلکا اتار لیں اور کدو کش کر لیں۔ اب انہیں ایک گھر۔ فرائی پان میں ڈال کر ہلکی آٹھ پر پکھنے کیلئے رکھ دیں۔ جب سیب گل جائیں تو بالائی پینٹ کر کھویا ملائیں پھر پینٹ۔ کر یکجان کر لیں اور اسے فرائی پان میں ڈال دیں۔ ساتھ ہی چینی بھی ڈال دیں اور پیچہ بلائی رہیں۔ چینی کا پانی خشک ہونے پر علیحدہ فرائی پان میں گھی میں ہنڑا الٹی حل کر ڈال دیں۔ پستہ اور کشمش بھی ڈال دیں۔ جب حلوہ بھن جائے اور گھی چھوڑ دے تو روخ کیوزہ ڈال کر اتار لیں۔ اب اسے باداموں اور کشمش سے سجا کر پیش کریں۔

230- انڈوں کا حلوہ

12 عدد	❖)(❖	انڈے
ایک پیچ	❖)(❖	زردے کا رنگ
3 پیالی	❖)(❖	چینی

ایک پیالی	❖)❖	کھویا
آدھی پیالی	❖)❖	ڈالڈاگھی
ایک چوتھائی پیالی	❖)❖	بالائی
4 عدد	❖)❖	مہر الاچھی
2 چمچ	❖)❖	ڈالڈاگھی

چینی اور اندوس کو ملا کر اچھی طرح پھینٹ لیں کہ سفید کریم بن جائے۔ ایک الگ برتن میں کھویا اور زردے کا رنگ ملا کر اس میں بالائی شامل کر کے یکجان کر لیں اور اسے انڈے چینی کے آمیزے میں ڈال کر آمیزے کو کھس کر لیں۔ دہلیجی میں گھی گرم کر کے اس میں الائچیاں اور ساتھ ہی تیار شدہ آمیزہ ڈال کر ہلکی آنچ پر بھونیں۔ جب حلوہ بادامی رنگ کا ہو کر گھی چھوڑنے لگے تو دُش میں گھی لگا کر اس پر الٹ دیں اور تھوڑا سا جھا کر چھری سے چوکور قلعے کاٹ لیں اور اوپر بادام کی ہوائیاں چھڑک کر پیش کریں۔

231- چنے کی دال کا حلوہ

ایک لیٹر (بال لیں)	❖)❖	دودھ
4 عدد	❖)❖	انڈے
آدھ کلو	❖)❖	چنے کی دال
25 گرام	❖)❖	پستہ
آدھ چمچ	❖)❖	زعفران
3 عدد بڑے	❖)❖	چاندی کے ورق
25 گرام	❖)❖	بادام
3 عدد	❖)❖	چھوٹی الائچی
حسب ضرورت (شیرہ)	❖)❖	شکر
125 گرام	❖)❖	ڈالڈاگھی

دال کو پانی میں بھگو کر پیس لیں پھر دودھ میں پیس ہوئی دال کر چمچ سے ہلا کر اچھی طرح ملا دیں۔ اب دہلیجی میں گھی ڈال کر گرم کریں اور اس میں الائچی کے دانے قل لیں۔ پھر دودھ میں ملی ہوئی دال آہستہ آہستہ ڈالیں پھر اس میں شیرہ بھی ڈال دیں۔ اب اس کو مدھم آگ پر پکائیں جب گاڑھا ہونے لگے تو اس میں انڈے ڈالیں پھر

زعفران چھڑک کر ڈھکن بند کر دیں۔ مدھم آنچ پر پکائیں پکنے کے بعد بڑی ڈش میں نکالیں اور چاندی کے ورق لگائیں اور بادام اور پستہ چھڑک دیں۔

232- چھوہاروں کا حلوہ

آدھ کلو	❖❖❖	چھوہارے
ایک لیٹر	❖❖❖	دودھ
10 عدد	❖❖❖	بادام کی گریاں
10 عدد	❖❖❖	سبز الائچی
250 گرام	❖❖❖	چینی
250 گرام	❖❖❖	ڈالڈا گھی
آدھ چمچ	❖❖❖	کیونہ

چھوہاروں کو دھونے کے بعد کات لیں اور گنٹلیاں نکال دیں۔ اب انہیں ایک ٹھنڈے کے لیے دودھ میں بھگو دیں اور پھر اسی دودھ میں پکا کر دودھ خشک کر لیں۔ چھوہارے جب ٹھنڈے ہوں تو انہیں سل پر باریک پس لیں۔ اب دیکھی میں گھی کڑوائیں اور الائچیاں ڈال دیں اور ایک منٹ بعد پسے ہوئے چھوہارے ڈال کر مدھم آنچ پر بھونیں جب بھین جائیں تو چینی ڈال کر مزید بھونیں جب چینی کا پانی خشک ہو جائے تو کیونہ ڈال کر دیکھی آنچ سے اتار لیں اور بادام چھڑک کر پیش کریں۔

233- گاجر کا حلوہ

ایک کلو	❖❖❖	گاجر
125 گرام	❖❖❖	کھویا
50 گرام	❖❖❖	بادام
حسب ذائقہ	❖❖❖	شکر
ایک چمچ	❖❖❖	کیونہ
25 گرام	❖❖❖	پستہ
ایک چوتھائی چمچ	❖❖❖	زعفران
3 عدد	❖❖❖	چھوٹی الائچی
375 گرام	❖❖❖	گھی

گاجروں کو دیکھی میں ڈال کر ابالیں اور ان کا اپنا پانی خشک کر دیں اس میں

برابر پیچ ہلائیں تاکہ گاجر میں نیچے نہ لگیں۔ اب دوسری دپٹی میں سبھی ڈال کر گرم کریں اور اس میں اڑا پٹی کے دانے مل لیں پھر اس میں اہلی ہوئی گاجر میں ڈال کر بھونیں اور اچھی طرح بھون کر اس میں چینی اور دودھ ڈال دیں۔ جب گاڑھا ہونے لگے تو اس میں کھویا بادام اور پستہ ڈالیں پھر اس میں زعفران چھڑک کر ہلکی آگ پر پکائیں۔ جب بہت گاڑھا ہو جائے تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں۔ چاہیں تو ابلے انداز کے تھے اوپر سجا کر پیش کریں۔

234- بادام کا زعفرانی حلوہ

بادام کی گریاں	❖❖❖	آدھ کلو
چینی	❖❖❖	آدھ کلو
کھویا	❖❖❖	ایک پیالی
ڈالڈاھی	❖❖❖	2 پیالی
الہ جی	❖❖❖	5 عدد
کیوڑہ	❖❖❖	3 حج
زعفران	❖❖❖	چمکی بھر
انڈے	❖❖❖	2 عدد

بادام رات کو پانی میں بھگو دیں۔ صبح ان کے چٹکے اتار کر سل پر باریک پیس لیں۔ ایک پیالی میں چینی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں جب توام بن جائے تو اتار لیں۔ گہرے ساس چین میں سبھی کڑکڑا کر اڑا پٹی کے دانے ڈال کر پیسے بادام ڈال دیں اور بھونیں۔ جب بادام بھن جائیں تو کھویا اور چینی کا توام ڈال دیں۔ پیچ چلاتی رہیں جب توام خشک ہونے لگے تو کیوڑے میں زعفران پیس کر ڈال دیں اور پیچ چلاتی جائیں کہ حلوہ کچی چھوڑ دے۔ اب دس میں نکال لیں۔ انڈے علیحدہ ابال کر سلاسر سے سلائس بنا کر حلوے کے اوپر سجا کر پیش کریں۔

235- کاجو اور پیٹھے کا حلوہ

کاجو	❖❖❖	50 گرام
سفید پیٹھا	❖❖❖	آدھ کلو
دودھ	❖❖❖	ایک پیالی

آدھی پیالی	❖)❖	پانی
250 گرام	❖)❖	کھویا
چٹکی بھر	❖)❖	زعفران
ایک چمچ (پسی ہوئی)	❖)❖	چھوٹی الائچی
3 چمچ	❖)❖	دلیسی گھی
صوب ڈالئے	❖)❖	چینی

ٹینے کو جمیل کر بیج نکال کر کدو کش کر لیں اور ہاتھ سے نخوڑ کر پانی نکال دیں۔ اب آدھا گھی گرم کر کے اس میں پیشا 5 منٹ تک بھونیں پھر دودھ چھٹی پانی پسی ہوئی الائچی اور زعفران ڈال کر خوب بھونیں۔ اب بچا ہوا گھی بھی ڈال دیں اور ملانے کے بعد کاجو ڈال کر اوپر سے کھویا چھڑک دیں اور گرم گرم پیش کریں۔

236- ملتان فرنی

50 گرام	❖)❖	چاول
ایک لٹر	❖)❖	دودھ
آدھی پیالی	❖)❖	کھویا
ایک پیالی	❖)❖	بالائی
چھ گریاں	❖)❖	بادام
چھ دانے	❖)❖	سنشش
تھو عدد	❖)❖	چھوٹی الائچی
ڈیڑھ پیالی	❖)❖	چینی
ایک چٹکی	❖)❖	زعفران
چھ دانے	❖)❖	پستہ
ایک چمچ	❖)❖	کیوڑہ

چاول بھگو کر سکھا لیں اور پیس لیں۔ بالائی اچھی طرح پیسٹ کر کھویا ملا کر انہیں یکجان کر لیں اور اس میں زعفران اور پسی ہوئی الائچی ملا دیں۔ دودھ کو ابال کر کچے چاول اس میں ملا دیں اور چوبیسے پر چھڑا کر چمچ بلاتی رہیں جب چاول گل جائیں تو بالائی کھویا اور چینی اس میں ملائیں اور چمچ سے بلاتی رہیں۔ جب صوب غشا، گاڑھی ہو جائے تو بادام پستہ اور سنشش کاٹ کر ڈال دیں اور چوبیسے سے اتار کر روح کیوڑہ ملا دیں اور چند منٹ

ڈھکن رکھ کر ڈش میں نکال لیں۔ اسے فریج میں رکھ دیں اور ٹھنڈا ہونے پر پیش کریں۔

237- ایرانی فرنی

2 لیٹر	❖)(❖	دودھ
ایک پیالی	❖)(❖	چاولوں کا تازہ آنا
ڈیڑھ پیالی	❖)(❖	چینی
4 چمچ (کٹے ہوئے)	❖)(❖	پست بادام
2 چمچ	❖)(❖	کیوڑہ

ایک بڑے پیالے میں تھوڑے دودھ میں چاولوں کا آنا اچھی طرح گھول لیں اور اسے باقی دودھ میں ڈال کر پوہے پر چڑھا دیں۔ پیچھے برابر چلاتی رہیں ورنہ فرنی نیچے لگ سکتی ہے۔ جب فرنی مرضی کے مطابق گاڑھی ہو جائے تو چینی ڈال کر چند منٹ مزید پکائیں پھر پوہے سے اتار کر کیوڑہ ملا کر ڈھک دیں۔ اب گرم گرم فرنی پر چاندی کا ورق لگائیں اور اس پر بادام اور پستہ چھڑک کر فریج میں ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

238- مینگوائنڈ الاپچی فرنی

ایک کلو	❖)(❖	کچے قلمی آم
ڈیڑھ لیٹر	❖)(❖	دودھ
125 گرام	❖)(❖	چاول
ڈیڑھ پیالی	❖)(❖	چینی
ایک پیالی	❖)(❖	بالائی
6 عدد	❖)(❖	سبز الاپچی
100 گرام	❖)(❖	پست بادام (ملا کر)
ایک چمچ	❖)(❖	کیوڑہ

آم کی گٹھلی نکال کر گودا ایک برتن میں نکال لیں۔ چاول 4 گھنٹے کیلئے بھگو دیں پھر پانی شمار کر باریک چس لیں۔ الاپچی کے دانے چس لیں۔ بالائی پھینٹ لیں۔ اب ایک پتیلے میں دودھ ڈال کر جیسی آٹھ پر ایلنے رکھ دیں۔ جب ایک اہال آ جائے تو پستے چاول ڈال دیں چمچ برابر چلاتی رہیں۔ پکنے لگے تو آم کا گودا بالائی چس الاپچی اور چینی

شامل کر دیں۔ چھچھ چلاتی رہیں اور چینی چکھ لیں اگر حسب مشاہدہ ہو تو اور ڈال لیں۔ گاڑھی ہو جائے تو باؤل میں نکال کر اوپر پستے اور بادام سجائیں اور ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

239- کشمش کھیر

دودھ	❖)❖	2 لیٹر
چاول	❖)❖	125 گرام
چینی	❖)❖	آدھ کلو
بادام کی گریاں	❖)❖	2 چمچ
کشمش	❖)❖	ایک چمچ
کیوڑہ	❖)❖	ایک چمچ

چاول چمن کر گھنٹہ بھر کیلئے بھگو دیں۔ دودھ دیشنی میں ڈال کر چوبیسے پر چڑھا دیں۔ آٹھ دیشنی رحیس جب پکنے لگے تو چاول فیوز کر دودھ میں ڈال دیں اور پختے دیں۔ جب دودھ گاڑھا ہوئے لگے تو چمچ چلانا شروع کریں تاکہ کھیر پینہ سے کونہ لگے۔ ساتھ ہی چینی اور بادام کی گریاں ڈال دیں۔ چاول دودھ یکجان ہو جائیں تو دیشنی چوبیسے سے اتار کر کیوڑہ ڈال کر 2 منٹ کیلئے ڈھان دے اس پھر ڈونگوں میں نکال لیں اور ٹھنڈی کر کے پیش کریں اوپر چاندی کے ورق سجائیں۔

240- سویوں کی کھیر

دودھ	❖)❖	ڈیڑھ لیٹر
سویاں	❖)❖	250 گرام
سبز الائچی	❖)❖	8 عدد
چینی	❖)❖	ایک پیالی
پست و بادام	❖)❖	4 چمچ (باریک کتریں)

سویوں کو ہاتھ سے توڑ کر چورا بنا لیں اور دودھ میں ڈال کر پکنے رکھ دیں۔ الائچی کے دانے بھی ڈال دیں اور چمچ چلاتے ہوئے پکنے دیں۔ جب کھیر گاڑھی ہوئے لگے تو چینی ڈال دیں چند منٹ مزید پکا کر اتار لیں۔ پست و بادام چھڑک کر پیش کریں۔

241- چھولے کی کھیر

250 گرام	❖)❖	بہر چنے (چھولیا)
300 گرام	❖)❖	کھویا
دو لیٹر	❖)❖	دودھ
300 گرام	❖)❖	چینی
ایک چمچ	❖)❖	روح کیوزہ
50 گرام	❖)❖	بادام نرمی اور کشمش
50 گرام	❖)❖	کاجو
ایک چمچ	❖)❖	دہی لکھی

بہنوں کے بہر چھلکے اتار کر دال الگ کر لیں۔ چھلکے الگ کرنے کیلئے تڑھائی کو دھیمی آگ پر رکھ کر تھوڑا سا نمی ڈالیں اور چنے بھون لیں پھر انہیں سل پر مونا مونا دھیں گے تو چھلکے اتر آئیں گے۔ اب دودھ کو کسی برتن میں ابالیں۔ جب یہ گاڑھا ہونے لگے تو اس میں بہر چنے کی بھئی ہوئی کریاں ڈال دیں اور پکنے دیں۔ تھوڑی دیر بعد کھویا بھی شامل کر دیں اور چینی بھی ڈال دیں۔ 10 منٹ پکانے کے بعد نہایت لذیذ کھیر تیار ہو جائے گی اب اسے فریج میں بھادیں یا گرم گرم پیش کریں۔

242- شاہی زعفرانی سویاں

2 لیٹر	❖)❖	دودھ
250 گرام	❖)❖	سویاں
ایک چمچ	❖)❖	بادام
ایک چمچ	❖)❖	پستہ
آدھ چمچ	❖)❖	زعفران
ایک چمچ	❖)❖	کشمش
4 عدد	❖)❖	چھوہارے
2 انچ کا ٹکڑا	❖)❖	ناریل
6 عدد	❖)❖	چھوٹی الائچی

جینی
ڈالڈاگھی
❖❖❖
❖❖❖
حسب ذائقہ
2 چمچ

گھی گرم کریں اور اس میں ڈالڈاگھی کے دانے ڈال کر تل لیں۔ جب خوشبو آنے لگے تو اس میں سویاں ڈال کر تل لیں پھر اس میں دودھ جینی اور چھوہارے ڈال کر ہلکی آگ پر پکائیں۔ یہاں تک کہ دودھ کی مقدار آدھی رہ جائے پھر زعفران بادام پست اور کشمش ڈال کر ہلکی آگ پر پکائیں جب ضرورت کے مطابق گاڑھا ہو جائے تو ابار لیں۔ شاہی زعفرانی سویاں تیار ہیں۔

243- راجستھانی زردہ

جینی
باریک سویاں
الڈاگھی
بادام
پست
کیوڑہ
زعفران
کشمش
ڈالڈاگھی
❖❖❖
❖❖❖
❖❖❖
❖❖❖
❖❖❖
❖❖❖
❖❖❖
❖❖❖
150 گرام
250 گرام
8 عدد
25 گرام
25 گرام
ایک چمچ
ایک چوتھائی چمچ
چند دانے
150 گرام

دجینی میں گھی گرم کر کے اس میں الڈاگھی کے دانے تل لیں جب خوشبو آنے لگے تو اس میں کشمش کے دانے ڈال دیں۔ پھر سویاں ڈال کر بھون لیں جب سویاں بھن کر سرخ ہو جائیں تو اس میں جینی کا شیرہ ڈال دیں اور آگ مدھم کر دیں سویاں گل جائیں اور شیرہ خشک ہو جائے تو کیوڑے میں زعفران ملا کر سویوں میں ڈال دیں اور ساتھ ہی بادام اور پست بھی ڈال دیں اور آگ بالکل ہلکی کر کے سویوں پر ڈھکن دے کر 5 منٹ کیلئے دم پر رکھ دیں۔ مزیدار سویوں کا زردہ تیار ہے۔

244- شیر خورمہ

سویاں
❖❖❖
❖❖❖
125 گرام
2 اینچ

بادام	❖)❖	50 گرام
پستہ	❖)❖	50 گرام
نارل	❖)❖	50 گرام
چروٹی	❖)❖	50 گرام
چھوڑے	❖)❖	200 گرام
چینی	❖)❖	حسب ذائقہ
کیڑہ	❖)❖	ایک ٹچ
چھوٹی الائچی	❖)❖	8 عدد
ذالہ	❖)❖	ایک ٹچ

سب سے پہلے دودھ میں چھوڑے ڈال کر گلا لیں جب یہ خوب اچھی طرح گل جائیں تو ایک دیکھی میں گھی ڈال کر گرم کریں اس میں سویاں ڈال کر بھون لیں ان بھنی ہوئی سویوں کو چھوڑوں والے دودھ میں ڈالیں اور درمیانی آگ پر پکائیں۔ تھوڑی دیر کے بعد اس میں الائچی کے دانے ڈال دیں جب گاڑھا ہونے لگے تو اس کو اتار لیں ٹھنڈا ہو جائے تو اس پر کیڑہ چھڑک دیں اور بادام پستہ سے سجا کر پیش کریں۔

245- ٹیسی کشرڈ

دودھ	❖)❖	آدھ لیٹر
کشرڈ	❖)❖	4 چمچ
چینی	❖)❖	آدھی پیالی

کشرڈ کو تھوڑے سے دودھ میں گھول کر سارے دودھ میں ملائیں اور چولہے پر چڑھا دیں۔ چمچ مسلسل چلاتی رہیں۔ چند منٹوں میں یہ گاڑھا ہونے لگے گا۔ تب چینی ڈال کر مزید چند منٹ پکائیں پھر مرضی کے مطابق گاڑھا ہونے پر اتار کر ڈونگے میں ڈال کر فریج میں ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

246- گریپ، اپیل اینڈ بنانا کشرڈ

دودھ	❖)❖	پوتا لیٹر
چینی	❖)❖	آدھی پیالی
کشرڈ	❖)❖	4 چمچ

سیب
کیلا
انگور کے دانے
ایک عدد چھوٹا (جھیل لیں)
2 عدد (گول کانیں)
آدھی پیالی
تھوڑا سا کسٹر دودھ میں مکس کر لیں پھر باقی کے دودھ میں ڈال کر پکنے رکھ دیں۔ جب گازھا ہونے لگے تو سیب کیلے اور انگور ڈال دیں۔ 2 منٹ مزید پکا کر ڈش میں نکال کر ٹھنڈا ہونے رکھ دیں۔ لیجئے مزید ار کسٹر تیار ہے۔

247- فروٹ پڈنگ

سیب
کیلے
مالا
دودھ
پیشی
انڈے
ایک عدد
2 عدد (گول کانیں)
ایک عدد (گودا)
پوتا لیٹر
آدھی پیالی
6 عدد
انڈوں کی زردی اور سفیدی الگ الگ پیسٹ لیں۔ سفیدی جب جھاگ کی طرح ہو جائے تو زردی اس میں ملا کر دوبارہ پیسٹ لیں۔ دودھ اور پیشی اس میں ملا دیں۔ پھر سیب کیلے اور مالے کا گودا بھی ملا دیں اور سانچے میں ڈال کر ڈھکن لگا دیں۔ اب ایک بڑی پتیلی لیں۔ اس میں پڈنگ والا سانچہ رکھ کر اتنا پانی ڈالیں کہ پڈنگ والا سانچہ ایک حصہ پانی میں ڈوب جائے۔ 20 منٹ پکنے دیں اس دوران اٹلتے پانی کی بجائے پڈنگ تیار ہو جائے گی۔ فریج میں ٹھنڈی کر کے پیش کریں۔

248- کھوئے کی پڈنگ

کھویا
انڈے
پیشی
دودھ
125 گرام
8 عدد
125 گرام
ڈیزہ لیٹر
دودھ کو پیشی میں ڈال کر ابالیں حتیٰ کہ وہ صرف ایک لیٹر رہ جائے۔ اب اسے اتار کر ٹھنڈا کر لیں۔ انڈوں کی زردی اور سفیدی الگ الگ کر کے خوب پیسٹ لیں۔ پھر

دونوں کو ملا کر اس میں کھویا اور دودھ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ اب اس میں چینی بھی ملا دیں۔ اس تمام آمیزے کو اپنی پسند کے سانچے میں ڈال کر ڈھکن لگا دیں۔ اب ایک کھلے منہ کے پیٹے میں اتنا پانی ڈالیں کہ پڈنگ والا سانچہ دو تہائی پانی سے باہر رہے اب چینی کو ڈھکن لگا کر جیسی آٹھ پر پکے دیں۔ پندرہ بیس منٹ بعد ڈھکن ہٹا دیں۔ اب پڈنگ فریج میں رکھ کر ٹھنڈی کر کے پیش کریں۔

249- کیلے کی پڈنگ

کیلے	❖❖❖	3 عدد (گول کاٹیں)
انڈے	❖❖❖	3 عدد
دودھ	❖❖❖	ایک لیٹر
چینی	❖❖❖	250 گرام
ایسنس	❖❖❖	چند قطرے

دودھ پکا پکا کر آدھا کر لیں۔ اب اس میں کیلے کے ٹکڑے ڈال دیں اور پھینٹ لیں جب کیلے دودھ میں حل جائیں تو انڈوں کی سفیدی اور زردی الگ الگ پھینٹ کر دودھ میں شامل کر دیں۔ ساتھ ہی چینی اور ایسنس کے قطرے بھی ڈال دیں۔ تمام چیزیں پھینٹ کر یکجان کر لیں۔ اب اپنی پسند کے سانچے میں آمیزے کو ڈال کر ڈھکن لگا دیں۔ اب سانچے سے بڑی دبی لیں اور اس میں سانچہ رکھ کر اتنا پانی ڈالیں کہ سانچہ آدھا پانی میں ڈوب جائے۔ پندرہ بیس منٹ بعد چوبہا بند کر دیں۔ پکانے کے بعد فریج میں رکھ دیں اور ٹھنڈی ہونے پر پیش کریں۔

250- کیلے کی کینیڈین ڈش

کیلے	❖❖❖	2 عدد (باریک کاٹیں)
کینو	❖❖❖	4 عدد (رک نکالیں)
انڈے	❖❖❖	ایک عدد (صرف سفیدی)
کشمش	❖❖❖	10 دانے
چینی	❖❖❖	2 چمچ

کیلوں میں کینو کا رس ملا دیں۔ کشمش بھی ڈال دیں اور اس آمیزے کو اوون ڈش میں نکال لیں۔ انڈوں کی سفیدی خوب پھینٹ کر جھاگ سی بنائیں اور اس میں چینی ملا کر

مزید پچھتے لیں اور اسے کیلوں والے آمیزے پر ڈال دیں اور ڈش اوون میں رکھ دیں۔
10 منٹ بعد اوون کھول کر دیکھیں اگر آمیزہ اوپر سے سنہری رنگ کا ہو گیا ہے تو نکال لیں۔

251- کریم اپیل

سیب	❖)(❖	عدد 2
لیموں کا رس	❖)(❖	2 چمچ
چینی	❖)(❖	4 چمچ
کھن	❖)(❖	50 گرام
گاڑھی کریم	❖)(❖	300 ملی لیٹر

سیب چھیل کر اس کی قاشیں بنالیں۔ چ نکال دیں اور انہیں لیموں کے رس میں ڈال دیں اور چمچ سے اوپر نیچے کریں تاکہ رس تمام قاشوں کو لگ جائے۔ کھن فراہی پان میں گرم کریں اور سیب کے ٹکڑے ڈال کر بادامی رنگت ہونے تک تھ لیں۔ اب ان پر چینی چھڑک دیں اور چمچ سے ہلاتی جائیں۔ جب یہ اشیاء پکنے لگیں تو آٹھ چھٹی کر دیں۔ شیرہ گاڑھا ہونے لگے تو آٹھ ختم کر دیں۔ ڈش میں نکال کر اوپر کریم ڈال کر پیش کریں۔

252- فراہی اپیل

سیب	❖)(❖	3 عدد (بڑے سائز)
انڈے	❖)(❖	3 عدد
چینی	❖)(❖	آدھی پیالی
میدہ	❖)(❖	آدھی پیالی
ڈالائی	❖)(❖	حب ضرورت

سیب کاٹ کر گول قتلواں میں کاٹ لیں۔ درمیان میں سے چ نکال لیں۔
انڈوں کی زردی اور سفیدی الگ الگ پچھتیں۔ سفیدی کو پچھتیں پھر اس میں چینی اور میدہ ملا دیں پھر پچھتیں جب آمیزہ یکجان ہو جائے تو پچھتی زردی بھی ملا لیں۔ سیب کے گول تھلے اس آمیزے میں ڈال دیں۔ فراہی پان میں لگی کر تڑائیں اور تھلے آمیزے سے نکال کر چھٹی آٹھ پر تلی جائیں۔ جب تھلے سرخی مائل ہوں تو نکال لیں اور گرم گرم پیش کریں۔

253- سوچی کے قتلے

ایک کلو	❖)(❖	سو جی
ایک تہائی پیالی	❖)(❖	کشمش
تین پیالی	❖)(❖	چینی
ایک تہائی پیالی	❖)(❖	کھوپرا
6 عدد	❖)(❖	سبز الائچی
ایک چمچ	❖)(❖	کیوزہ
ڈیڑھ پیالی	❖)(❖	پانی
ڈیڑھ پیالی	❖)(❖	ڈالڈا سٹھی

دیکھی میں کھی کر کر کر سو جی ہلکی آٹھ پر چھون لیں۔ جب سو جی باوا می رکھ کی ہو تو دیکھی اتار لیں۔ دوسری دیکھی میں چینی اور پانی کا شیرہ تیار کریں جب ایک تار بن جائے تو اسے سو جی والی دیکھی چوبیسے پر چڑھا کر اس میں ڈال کر چمچ سے بلائیں۔ جب سو جی کا حلوہ گاڑھا ہونے لگے تو کشمش کھوپرا اور روح کیوزہ شامل کر کے چوبیسے سے اتار لیں اور کسی بڑے تھال میں پھیلا دیں۔ جھنے لگے تو چاندی کے ورق لگا کر سجائیں۔

254- سویٹ ملکی کوکونٹ

250 گرام (پسا ہوا)	❖)(❖	کھوپرا
آدھی پیالی	❖)(❖	دودھ
ایک پیالی	❖)(❖	پانی
250 گرام	❖)(❖	چینی
250 گرام	❖)(❖	کھوپرا
آدھی پیالی	❖)(❖	ڈالڈا سٹھی
آدھ چمچ	❖)(❖	کیوزہ
ایک تہائی چمچ	❖)(❖	زردے کا رنگ
ایک ایک تہائی چمچ	❖)(❖	کھانے والا سبز و سرخ رنگ
6 عدد	❖)(❖	چھوٹی الائچیاں

دیکھی میں چینی اور پانی ملا کر پکائیں جب ابال آ جائے تو الائچی میں کر شامل کر دیں۔ کھی کھوپرا اور کھوپرا الگ برتن میں ملا کر سبجان کر لیں اور شیرے والی تیلی میں

ڈال دیں۔ اب اسے ہلکی آنچ پر چند منٹ پکائیں۔ کھئی اوپر آنے لگے تو کیوڑہ ڈال کر دیکھی چوبیسے سے اتار لیں۔ آمیزے کو تین حصوں میں تقسیم کر کے تینوں میں الگ الگ رنگ ڈالیں اور ایک تھال میں بجا کر چھری سے من پسند شکل کے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

255- خوشبودار شاہی ٹکڑے

8 سلاکس	❖❖❖	ڈبل روٹی
ایک کلو	❖❖❖	دودھ
دس عدد	❖❖❖	بادام
دو پیالی	❖❖❖	چینی
4 عدد	❖❖❖	چھوٹی الائچی
175 گرام	❖❖❖	کھویا
ایک چمچ	❖❖❖	کیوڑہ
آدھی پیالی (پسا ہوا)	❖❖❖	ناریل
آدھا چمچ	❖❖❖	زردے کا رنگ
حسب سجاوٹ	❖❖❖	چاندی کے ورق
حسب ضرورت	❖❖❖	ڈالڈا کھئی

الائچی میں کر دودھ میں ملا دیں۔ دیکھی میں چینی کے ساتھ آدھی پیالی پانی ڈال کر شیرہ تیار کر لیں اور زردے کا رنگ ملا لیں۔ ڈبل روٹی کے سلاکس کھئی میں حل کر سرخی مائل کر لیں۔ اب یہ سلاکس پہلے دودھ میں ڈبوئیں پھر فوراً نکال کر شیرے میں ڈبو کر نرے میں سجاتی جائیں۔ تمام سلاکس نرے میں رکھنے کے بعد باقی دودھ اور شیرے میں کھویا ملا کر خوب پکائیں اور گاڑھا ہونے پر روح کیوڑہ اور ناریل ملا دیں اور اس آمیزے کو نرے پر سلاکسوں پر پھیلا دیں۔ اوپر سے بادام چھرک کر چاندی کے ورق لگا دیں۔

256- مصری شاہی ٹکڑے

8 سلاکس	❖❖❖	ڈبل روٹی
2 پیالی	❖❖❖	بالائی
2 پیالی	❖❖❖	چینی

بادام	❖❖❖	100 گرام
دودھ	❖❖❖	2 پیالی
زعفران	❖❖❖	چمکی بھر (پسا ہوا)
ڈالڈا کھی	❖❖❖	حسب ضرورت

بادام دو حصوں میں تقسیم کر لیں۔ ایک حصے کو باریک کانٹیں اور ایک حصے کی ہوائیاں کاٹ لیں۔ کھلے کھی میں سلاکس بادامی کر لیں۔ دودھ بالائی باریک کئے بادام اور زعفران کو ملا لیں اور توسوں پر ڈال دیں۔ چینی میں مہپانی ملا کر شیرہ تیار کر لیں۔ دودھ والے توس ایک بیکنگ ٹرے میں بچھا کر اوپر چینی کا شیرہ ڈال کر اوون میں پکنے دیں۔ دس سرخ ہو جائیں تو پلیٹ میں رکھ کر اوپر بادام کی ہوائیاں چھڑکیں اور پیش کریں۔

257- مغلی شاہی ٹکڑے

ڈبل روٹی	❖❖❖	آٹھ سلاکس
گاجر کا حلوہ	❖❖❖	250 گرام
چینی	❖❖❖	250 گرام
کاجو	❖❖❖	ایک چمچ (کترا ہوا)
پستہ	❖❖❖	ایک چمچ (کترا ہوا)
کشمش	❖❖❖	2 چمچ
بادام	❖❖❖	ایک چمچ (کترے ہوئے)
کریم	❖❖❖	آدھی پیالی (خشکی)
دبئی کھی	❖❖❖	ایک چمچ
ڈالڈا کوئنگ آئل	❖❖❖	حسب ضرورت

ہر سلاکس کو چار ٹکڑوں میں کاٹ کر کھلے کھی میں تل کر خوب براؤن کر لیں۔ اب چینی سے دو تار کی چاشنی بنائیں۔ ڈبل روٹی کے تے ٹکڑوں کو رس میں ڈبو دیں اور 5 منٹ بعد نکال لیں۔ اب دبئی کھی میں تمام میوے بھون لیں پھر گاجر کا حلوہ ملا کر اس آمیزے کو ڈبل روٹی کے ٹکڑوں پر ہموار پھیلا دیں اور سینڈوچ بنا لیں اور پیش کریں۔

258- گلاب جامن

میدہ	❖❖❖	4 چمچ
------	-----	-------

آدھی پیالی	❖)(❖	کھویا
چنگی بھر	❖)(❖	ہینگ پاؤڈر
6 عدد (دانے)	❖)(❖	بڑی الائچی
ایک تھچ	❖)(❖	گلاب کا اسنس
6 تھچ	❖)(❖	چینی
50 گرام (چھٹا اتاریں)	❖)(❖	شکر قندی
صوب ضرورت	❖)(❖	ڈالڈا کھی

سب سے پہلے کھوئے کو اتنا گوندھیں کہ اس میں گٹھلیاں نہ رہیں اور یہ نرم ہو جائے اب میدہ اور ہینگ پاؤڈر ملا کر چھان لیں پھر کھویا میدہ اور شکر قندی کو ملا کر نرم سا گوندھ لیں اور اس میں الائچی کے دانے ڈال دیں۔ پھر اس کے چھوٹے چھوٹے گولے بنا لیں۔ اب تڑا ہی میں گھی گرم کریں اور اس میں یہ گولے ڈال کر ہلکی آگ پر تھیں تاکہ یہ اندر تک پک جائیں اور بادامی رنگ کے ہو جائیں تو ان کو نکال کر گرم گرم شیرے میں ڈالیں جب یہ ٹھنڈے ہو جائیں تو ان پر گلاب کا اسنس ڈال دیں۔ گلاب جاسن تیار ہیں۔

259- رس ملانی

ڈیڑھ لیٹر	❖)(❖	دودھ
چنگی بھر	❖)(❖	ٹائری
ایک پیالی	❖)(❖	چینی
ایک تھچ	❖)(❖	چاول کا تازہ آٹا
آدھی پیالی	❖)(❖	کریم
2 چنگی	❖)(❖	میٹھا سوڈا
8 دانے (پیس لیں)	❖)(❖	الائچی
2 تھچ (باریک کاٹیں)	❖)(❖	پستہ

ایک لیٹر دودھ کو دیکھی میں پکنے رکھ دیں۔ جب جوش آئے تو چنگی بھر ٹائری ڈال دیں۔ اس طرح دودھ پھٹ جائے گا۔ اس پھٹے دودھ کو ملل کے صاف باریک کپڑے میں باندھ کر لٹا دیں تاکہ پانی نچر جائے اور خیر باقی رہ جائے۔ اب ایک ٹرے میں خیر چاول کا آٹا اور میٹھا سوڈا ملا کر اچھی طرح گوندھ لیں اور اس کی چھوٹی چھوٹی لبوتری نکلیاں بنا لیں۔ چینی کو تھوڑے پانی میں گھول کر شیرہ پکا لیں اور نکلیاں شیرے میں

۱
 ڈال کر مدھم آنچ پر 10 منٹ کیلئے دم دے دیں۔ چینی کے شیرے میں سے نکلیاں نکال کر اس کریم ملے دودھ میں ڈال کر اوپر پستہ چھڑک کر ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

260- فروٹ چاٹ

3 عدد	❖)(❖	مالٹا یا کینو
آدھ کلو	❖)(❖	سیب
آدھ کلو	❖)(❖	امروہ
6 عدد	❖)(❖	کیلے
ایک پیالی	❖)(❖	انگور
آدھی پیالی	❖)(❖	نار سرخ
آدھی پیالی	❖)(❖	چینی
ایک چمچ	❖)(❖	نمک
حسب ذائقہ	❖)(❖	چاٹ مصالحہ

کینو چھیل کر سفید جھلی اور سبز نکال دیں اور پھانکوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ سیب چھیل کر سبز نکال کر چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹیں۔ کیلے کے گول، قلمے کاٹ لیں۔ امروہ کے سبز نکال کر چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ ایک بڑے برتن میں سارے پھل ڈال کر چینی، نمک اور چاٹ مصالحہ ملائیں اور چمچ سے خوب مکس کریں۔ اٹی کو بھگو کر خمٹیلی اور ریشے نکال دیں اور اسے بھی فروٹ چاٹ میں مکس کر کے پیش کریں۔

261- آلو اورک، گوبھی کا سالن

پھول گوبھی	❖)❖	750 گرام کا پھول
آلو	❖)❖	آدھ کلو
پیاز	❖)❖	2 عدد (پچھے کاٹیں)
اورک	❖)❖	2 انچ کا ٹکڑا (باریک کاٹیں)
ہرا دھنیا	❖)❖	آدھی گٹھی (کتر لیں)
ٹماٹر	❖)❖	2 عدد (کاٹ لیں)
سرخ مرچ، ہلدی گرم مصالحہ	❖)❖	ہر ایک آدھ چمچ
نمک	❖)❖	ایک چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)❖	حسب ضرورت

پھول گوبھی کے ڈنٹھل نکال کر کاٹ کر دھو لیں۔ آلو چھیل کر کاٹ لیں۔ دہی میں کوکنگ آئل گرم کر کے آلو کے ٹکڑے سرخ ہونے تک فرائی کر کے نکال لیں۔ اب اسی آئل میں پیاز بادی رنگ ہونے تک تلیں پھر اس میں نمک، مرچ، ہلدی ملا کر پانی کا چھینٹا دے کر بھونیں اب ٹماٹر اور اورک ڈال کر چمچ چلائیں اور ساتھ ہی گوبھی اور تلے آلو ڈال دیں۔ ایک کپ پانی بھی ڈال دیں اور پکے دیں۔ جب گوبھی گل جائے تو بھون لیں۔ مصالحہ آئل چھوڑ دے تو کترا ہرا دھنیا اور پیاز ہوا گرم مصالحہ اوپر چھڑک دیں۔

262- ٹیسٹی لیڈی فنکر

بجٹی	❖)❖	آدھ کلو
پیاز	❖)❖	ایک عدد (پچھے کاٹیں)
اٹلی کا گودا	❖)❖	2 چمچ
دہی	❖)❖	4 چمچ
لہسن اورک	❖)❖	2 چمچ (پسے ہوئے)
دھنیا	❖)❖	ایک چمچ (پسا ہوا)

2 عدد	❖ + ❖	برقی مرچ
2 تھچ (پہا ہوا)	❖ + ❖	ماریل
ایک تھچ	❖ + ❖	خشخاش
ایک تھچ	❖ + ❖	سفید زیرہ
تین عدد	❖ + ❖	بادام
آدھی آدھی ٹمبی	❖ + ❖	ہنر دھنیا پودینہ
ایک تھچ	❖ + ❖	تمک
ایک تھچ	❖ + ❖	سرخ مرچ
حسب ضرورت	❖ + ❖	ذالکاچی

بجند یوں کو جو کر اوپر پیچے سے کاٹ کر لمبائی کے رخ درمیان میں اس طرح
 کٹ کاٹیں کہ بجندی کے دو ٹکڑے نہ ہوں۔ دیکھی میں تھوڑا گھی گرم کر کے پیاز بادامی
 ہونے تک تل لیں پھر آدھا تمک آدھی سرخ مرچ لہسن اور ک پیاز دھنیا اور وہی ذال کر
 دھیمی آٹھ پر بھون لیں۔ بھوتے ہوئے پانی کا چھینٹا مارتی چاکیں۔ اب ہنر دھنیا پودینہ
 بادام خشخاش سفید زیرہ باقی تمک سرخ مرچ کو سل پر میں لیں اور بجندیوں میں بھر دیں۔ اب
 فرائی پان میں گھی گرم کر کے بجندیوں کو تل لیں اور پیاز بادلے مصالحے میں ذال دیں۔
 اٹی کا کووا بھی ذال دیں اور تھوڑا پانی ذال کر دھیمی آٹھ پر پندرہ میں منٹ پکنے دیں جب
 بیکامیں کہ گھی اوپر آ گیا ہے تو اتار لیں اور پیش کریں۔

263- بت پیاز کربیلے

آدھ گلو (ابلا ہوا)	❖ + ❖	قیمہ
6 عدد (بڑا سائز)	❖ + ❖	کربیلے
ایک عدد	❖ + ❖	پیاز
دو عدد	❖ + ❖	نماز
آدھی گٹھی	❖ + ❖	ہنر دھنیا
2 عدد	❖ + ❖	ہنر مرچ

اورک	❖)❖	ایک انچ کا ٹکڑا (پیس لیں)
نمک	❖)❖	ایک چمچ
گرم مصالحہ	❖)❖	آدھا چمچ (پہا ہوا)
سرخ مرچ	❖)❖	آدھا چمچ
موکھا دھنیا	❖)❖	ایک چمچ (پہا ہوا)

قیمہ باریک پیس کر اس میں پیاز، ہبز دھنیا، نمائز اور ہبز مرچ باریک باریک کٹ کر اور پہا ہوا اورک، موکھا دھنیا، ایک چمچ نمک، سرخ مرچ اور گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ کرلیوں کو چھری سے رگڑ کر اوپر سے صاف کر لیں اور ایک سائیز پر شکاف کر کے اندر سے بیج نکال کر نمک لگا کر ایک گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ پھر ہاتھ سے مل کر صاف پانی سے دھو لیں تاکہ کڑواہٹ کم ہو جائے۔ اب ہاتھ سے دبا کر ان کا پانی نکال دیں اور کچھ دیر کیلئے برتن میں پھیلا دیں کہ خشک ہو جائیں۔ اب کرلیوں میں قیمہ والا مصالحہ بھر کر اوپر دھاگہ لپیٹ دیں۔ فرائی پیس میں گھی ڈال کر کرلیے ہلکی آگ پر سرخ کر لیں اور گرم گرم مہمانوں کو پیش کریں۔

264- قیمہ بھری شملہ مرچ

شملہ مرچ	❖)❖	4 عدد
قیمہ	❖)❖	آدھ کلو
پیاز	❖)❖	3 عدد درمیانے
لہسن	❖)❖	8 جوئے
اورک	❖)❖	2 انچ کا ٹکڑا
ہبز مرچ	❖)❖	2 عدد
گرم مصالحہ	❖)❖	آدھا چمچ (پہا ہوا)
سرخ مرچ	❖)❖	آدھا چمچ
نمک	❖)❖	صوبہ پسند
ہرا دھنیا	❖)❖	تھوڑا سا

ذالداگھی ❖)❖ حسب ضرورت
 شملہ مرجیں اچھی طرح دھو کر اوپر سے کات لیں۔ قیمے میں پیاز اور کھمبسن نمک اور مرچ ڈال کر بھون لیں اور نمک ڈال کر لیں اب اس میں سبز مرچ باریک کات کر اور دھنیا پتے توڑ کر ملا دیں۔ شملہ مرجوں میں آدھا قیمہ بھر کر کٹا نکڑا اوپر رکھ کر دھماکے سے سی دیں اور ایک گہرے فرائی پان میں کھی ڈال کر انہیں جیسی آج پر آہستگی سے الٹ پلٹ کر تل لیں۔ پھر ان کو ثابت ہی باقی قیمے میں رکھ کر 10 منٹ کیلئے دم لگا دیں۔

264- قیمہ بھرے ٹماٹر

قیمہ	❖)❖	آدھا کلو
ٹماٹر	❖)❖	6 عدد
پیاز	❖)❖	2 عدد (باریک کائیں)
اٹھ	❖)❖	ایک عدد (پھینٹ لیں)
سبز مرچ	❖)❖	حسب ضرورت
لہسن	❖)❖	6 جوئے (پیس لیں)
ادرک	❖)❖	ایک انچ کا پھا ہوا ٹکڑا
سبز دھنیا	❖)❖	آدھی گٹھی
آٹا	❖)❖	ایک گچ
نمک	❖)❖	حسب ذائقہ
سوکھی ذیل روٹی کا چورا	❖)❖	آدھی پیالی
ذالداگھی	❖)❖	حسب ضرورت

آٹے کو پانی میں ڈال کر لٹی سی بنا لیں۔ اب کھی کڑا ہی میں کڑا کر پیاز تل لیں اور اس میں قیمہ ادرک اور نمک و لہسن ڈال کر بھونیں۔ جب قیمہ بھج جائے تو باقی مصالحے بھی ڈال دیں اور دو پیالی پانی ڈال کر قیمہ لگا لیں۔ ٹماٹروں کو اوپر سے تیز چاقو سے تھوڑا کات کر ان میں سے کچھ گودا اور پیچ نکالیں مگر یہ دھیان رہے کہ ٹماٹر کی دیواریں موٹی رہیں جتنے قیمے کو ٹماٹروں میں بھر کر ان کے منہ پر آٹا کی لٹی لگا دیں اور

انڈوں میں بھگو کر ڈبل روٹی کا چوراگہ کر تل لیں۔ آلو ابال لیں ان کے بڑے چوکور ٹکڑے کر کے اوپر نمک چھڑک کر کھجی میں قرائی کر لیں۔ اب ڈش میں سلاہ کے پتے بچھا کر درمیان میں تلے نمائزہیں اور ارد گرد آلو سجا دیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

265- کچنار ٹمائزہ قیمہ

آدھ کلو	❖❖❖	قیمہ
آدھ کلو	❖❖❖	کچنار
250 گرام	❖❖❖	ٹمائزہ
2 عدد درمیانے	❖❖❖	پیاز
2 انچ کا ٹکڑا	❖❖❖	ادرک
8 جوئے	❖❖❖	لہسن
از حالی چھج	❖❖❖	سرخ مرچ
2 بڑے پیچ	❖❖❖	نمک
چٹکی بھر	❖❖❖	بلدی
125 گرام	❖❖❖	ڈالدا کھی

قیمہ دھو کر دیکھی میں ڈال لیں۔ نمک سرخ اور بلدی ڈال دیں۔ ٹمائزہ اور پیاز کات کر اور ادرک پیس کر ساتھ ڈال دیں اور آدھا لیٹر پانی کر چھلے پر چڑھا دیں۔ آٹھ درمیانے رہے۔ جب پانی خشک ہونے لگے تو کھی ڈال کر دس منٹ تک بھونیں جب قیمہ کھی چھوڑ دے تو اس میں کچنار دھو کر ڈال دیں۔ ساتھ ہی ایک گلاس پانی ڈال دیں اور پکے دیں جب کچنار گل جانے تو اچھی طرح بھون کر اتار لیں۔

266- ہرا دھنیا آلو اور پیاز

آدھ کلو (تھوٹے ٹکڑے)	❖❖❖	آلو
3 عدد (نچے کانیں)	❖❖❖	پیاز
125 گرام (کات لیں)	❖❖❖	ٹمائزہ

اورک	❖)(❖	2 انچ کا کٹڑا
ہرا دھنیا	❖)(❖	ایک ٹمبل
ہبز مرچ	❖)(❖	3 عدد (کات لیں)
سرخ مرچ	❖)(❖	ایک ٹمبل
نمک	❖)(❖	پوتا چمچ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	125 گرام

گھی گرم کر کے پیاز بادی ہونے تک قل لیں۔ پھر آلو ڈال کر تھوڑا بھونیں پھر اورک ٹماٹر اور نمک مرچ ڈال دیں اور پانچ منٹ تک بھون کر ہرا دھنیا اور تھوڑا پانی ڈال کر پکنے دیں۔ دس منٹ بعد دیکھیں آلو گول گئے ہوں اور پانی خشک ہو گیا ہو تو ہبز مرچ ڈال کر اتار لیں۔

267- سوسوں کا ساگ

سوسوں کا ساگ	❖)(❖	ایک کلو
کئی کا تازہ آنا	❖)(❖	125 گرام
اورک	❖)(❖	2 انچ کا کٹڑا
سرخ مرچ	❖)(❖	حسب ذائقہ
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ
دہی گھی	❖)(❖	250 گرام

ساگ کے پتے ڈنڈیوں سے علیحدہ کر کے باؤ ایک کات لیں اور 4 پانی دھوئیں تاکہ مٹی وغیرہ نکل جائے۔ اب ایک بانڈی میں ساگ نمک سرخ ڈال کر چوبلے پر چڑھا دیں۔ دہی آٹھ پر تقریباً 2 گھنٹے پکنے دیں۔ جب دیکھیں کہ پانی خشک ہو گیا ہے تو اتار کر خوب گھونٹیں کہ لہی کی طرح ہو جائے۔ اب فرائی بین میں گھی گرم کریں۔ اورک لمبائی کے درخ باریک کات کر گھی میں ڈالیں اور نیم سرخ ہونے تک فرائی کر کے گھی سمیت ساگ والی بانڈی میں ڈال دیں اور ایک دو منٹ کیلئے دھکن دے دیں پھر ڈوئی سے ہلا کر پیش کریں۔

268- بریاں شلغم

آدھا کلو	❖)❖	شلغم
ایک عدد بڑا	❖)❖	پیاز
3 عدد	❖)❖	نمٹا
ڈیڑھ چمچ	❖)❖	سرخ مرچ
آدھا چمچ	❖)❖	نمک
2 عدد	❖)❖	ہری مرچ
تھوڑا سا (کتر اہوا)	❖)❖	برا دھنیا
125 گرام	❖)❖	ڈالڈا کھی

شلغم دھو کر چھیل لیں اور ہر شلغم کے 4 ٹکڑے کر لیں۔ کھجی گرم کر کے پیاز حل لیں۔ پھر نمٹا، سرخ مرچ، نمک ڈال کر مصالحے بھون لیں۔ تھوڑا پانی ڈال لیں کہ مصالحے بٹے نہیں۔ اب شلغم ڈال کر خوب بھونیں پھر تھوڑا سا پانی ڈال کر ہری مرچ اور دھنیا ڈال دیں اور 5 منٹ کیلئے دم دے دیں۔ یہ شلغم ابلے چاولوں کے ساتھ خوب مزہ دیں گے۔

269- بینگن اروی کا کھٹا سالن

آدھ کلو	❖)❖	بینگن
آدھ کلو	❖)❖	اروی
2 عدد درمیانے	❖)❖	پیاز
250 گرام	❖)❖	نمٹا
تھوڑی سی	❖)❖	اٹلی
اڑھائی چمچ	❖)❖	سرخ مرچ
ڈیڑھ چمچ	❖)❖	نمک
125 گرام	❖)❖	ڈالڈا کھی

بینگن اچھی طرح دھو کر کاٹ لیں۔ تھنڈے پانی میں رکھیں تاکہ کالے نہ ہوں۔

اردو چھیل کر نمک لگا کر ایک گھنٹہ کیلئے رکھ دیں پھر دہی میں ڈال کر اتنا پانی ڈالیں کہ اردو ڈوب جائے اب مدھانی چلائیں اس سے اردو کی لیس کم ہو جاتی ہے۔ اب اردو کو چار پانچ دفعہ پانی سے دھو لیں۔ دہی میں گھی گرم کر کے پیاز بادامی رنگ ہونے تک تلیں۔ نمائز سرخ مرچ نمک اور املی ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ املی دھو کر ڈالیں اور اس کی گٹھلیاں نکال دیں۔ اب بیگن اور اردو ڈال کر چھ چھ چلائیں اور ایک گلاس پانی ڈال کر پکنے دیں۔ آج دھیمی کر دیں۔ جب اردو گل جائے تو بھونیں جب مصالحہ گھی چھوڑ دے تو اتار لیں۔ مزید ار کھٹے بیگن اردو تیار ہیں۔

270- کھٹے مصالحے دار کریلے

کریلے	❖)❖)	6 عدد (بڑے)
پیاز	❖)❖)	آدھا کلو
اچھور	❖)❖)	آدھا چھچ (کپلا ہوا)
ہبز مرچ	❖)❖)	4 عدد
سرخ مرچ	❖)❖)	ایک چھچ
نمک	❖)❖)	آدھا چھچ
سونف	❖)❖)	ایک چھچ
ڈالدا گھی	❖)❖)	حسب ضرورت

کریلے کھرچ کر ایک طرف سے کٹ لگا کر چھ نکال لیں اور اچھی طرح نمک لگا کر ایک گھنٹہ کے لئے دھوپ میں رکھ دیں پھر مل کر دھو لیں مگر یہ ٹوٹنے نہ پائیں۔ دھو کر نیچوڑ لیں اور کسی کانڈ پر خشک ہونے کے لئے پھیلا دیں۔ آدھی پیاز لچھوں میں کاٹ کر فرائی کر لیں اور براؤن ہونے پر نکال کر ٹھنڈی کر کے ہاتھوں سے سل لیں۔ اب ہری مرچ باریک کانٹیں پیاز بھی بہت باریک کانٹیں اور باقی مصالحے کے ساتھ ملے ہوئے پیاز میں شامل کر کے ملا دیں کہ یکجان ہو جائے۔ اب یہ مصالحہ کریلوں میں بھر کر اوپر دھاگہ لپیٹ دیں۔ کڑاہی میں گھی ڈال کر کڑکڑائیں۔ جب گھی کڑکڑا جائے تو آج دھیمی کر کے کریلے اس میں فرائی کریں۔ فرائی کرتے ہوئے کریلے اٹھتے پلٹتے رہیں تاکہ ہر طرف سے

سرخ ہو جائیں۔ دُش میں نکال کر گرم گرم پیش کریں۔

271- آلو کی کھٹی بھجیا

آدھا کلو	❖)(❖	آلو
2 عدد	❖)(❖	پیاز
8 جوئے	❖)(❖	لہسن
2 انچ کا ٹکڑا	❖)(❖	ادرک
2 چمچ	❖)(❖	سونف
3 چمچ	❖)(❖	میتھرے اور کلونچی
آدھا چمچ	❖)(❖	ثابت دھنیا
چکنی بھر	❖)(❖	بلدی
ایک چمچ	❖)(❖	سرخ مرچ
حب ذائقہ	❖)(❖	نمک
آدھا چمچ (پہا ہوا)	❖)(❖	گرم مصالحہ
2 چمچ (کترا ہوا)	❖)(❖	ہرا دھنیا

آلو پھیل کر چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ پیاز پتھوں میں کاٹ لیں۔ لہسن اور ادرک پیس لیں۔ دیکھی میں کھی گرم کر کے پیاز کے پٹھے تل لیں جب براؤن ہوں تو لہسن اور ادرک ڈال دیں ساتھ ہی نمک مرچ بھی ڈال دیں اور پانی کا پھینٹا دے کر بھونیں۔ ایک منٹ بھون کر میتھرے اور سونف ڈال دیں اور مزید ایک منٹ بھون کر آلو ڈال دیں۔ بھونتی رہیں کہ آلو اودھ پکے ہو جائیں اب ایک پیالی پانی ڈال کر دھیمی آگ پر پکے دیں۔ آلو گل جائیں اور پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں۔ لیجئے دُش تیار ہے۔

272- بنگالی پالک

ایک کلو	❖)(❖	پالک
4 عدد	❖)(❖	پیاز

10 عدد	❖ ❖ ❖	ہری مرچ
حسب ذائقہ	❖ ❖ ❖	نمک
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖ ❖ ❖	اورک لبسن
چکی بھر	❖ ❖ ❖	ہلدی
4 چمچ	❖ ❖ ❖	ڈالڈا کوکنگ آئل

پالک باریک کاٹ لیں۔ ایک دبیچی میں گھی گرم کر کے پیاز کے لٹھے ڈالیں اور اس وقت تک فرائی کریں جب پیاز کی رنگت بادامی ہو جائے پھر پسا ہوا مصالحہ ڈال کر بھون لیں۔ جب مصالحہ اور پیاز سرخ ہو جائے تو پسلی ہری مرچیں بھی ڈال دیں۔ اب تھی ہوئی پالک بھی ڈال دیں اور پانی کا تھی بنا دے کر بھونتی جائیں۔ جب پالک گل جائے تو مدھم آٹھ پر چند منٹ کے لئے دم دے دیں۔ لیجئے لذیذ ڈش تیار ہے۔

273- آلو مٹر گاجر کا سالن

250 گرام	❖ ❖ ❖	آلو
آدھ آدھ کلو	❖ ❖ ❖	مٹر گاجر
2 عدد (لٹھے کا نہیں)	❖ ❖ ❖	پیاز
ایک انچ کا کٹرا (پس لیں)	❖ ❖ ❖	اورک
2 عدد	❖ ❖ ❖	ہری مرچ
ایک چمچ (پسا ہوا)	❖ ❖ ❖	گرم مصالحہ
2 چمچ	❖ ❖ ❖	مرچ
حسب ذائقہ	❖ ❖ ❖	نمک
ایک چوتھائی گلیسی	❖ ❖ ❖	ہر ادھنیا
5 چمچ	❖ ❖ ❖	ڈالڈا گھی

آلو چھیل کر چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ مٹر کے دانے نکال کر ابا لیں۔ گاجر کدو کش کر لیں۔ اب دبیچی میں گھی گرم کر کے پیاز کے لٹھے سرخی مائل ہونے تک فرائی کریں پھر نمک مرچ اور اورک ڈال کر پانی کا پھینٹا دے کر بھونیں پھر آلو ڈال دیں

اور بھونیں۔ آلودہ کپے ہو جائیں تو ابلے مٹر اور کدو کش کی ہوئی گاجریں ڈال کر 2 منٹ بھونیں پھر جیسی آٹا پر پکٹے دیں۔ گاجروں کا پانی خشک ہو جائے تو بھون لیں۔ دب مصالحہ کھی پیوڑ دے تو گرم مصالحہ چمڑک کر اوپر کترا ہوا دھنیا چمڑک دیں۔

274- آلو پالک کا سالن

پالک	❖❖❖	ڈیڑھ کلو
آلو	❖❖❖	آدھ کلو
پیاز	❖❖❖	2 گھنٹی بڑی
لہسن	❖❖❖	8 جوئے
ادرک	❖❖❖	ایک انچ کا ٹکڑا
بلدی	❖❖❖	آدھا چمچ
سرخ مرچ	❖❖❖	2 چمچ
نمک	❖❖❖	ص 3 ڈاکٹ
ڈالدا کھی	❖❖❖	ایک کپ

پالک کے ذخیل نکال کر اسے باریک کاٹیں اور 3 بار پانی میں بھونیں تاکہ بالکل صاف ہو جائے اب اسے آدھی پیالی پانی ڈال کر ابال کر کوندی میں پیس لیں۔ آلو چوکر ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ کھی گرم کر کے پیاز کے لچھے سرخی مائل ہونے تک تلیں پھر نمک، مرچ، بلدی، ادرک اور لہسن ڈال کر پانی کا چھیٹا دے کر بھونیں پھر آلو ڈال دیں اور بھونتی جائیں جب آلو سرخ ہونے لگیں تو ابلی پالک ڈال کر 2 منٹ کے لئے دم دے دیں۔

275- خستہ آلو مونگرے

مونگرے	❖❖❖	آدھ کلو
آلو	❖❖❖	250 گرام
پیاز	❖❖❖	250 گرام
ہرا دھنیا	❖❖❖	2 چمچ (کترا ہوا)

3 عدد	❖)❖	نماز
ذیڑھ جج	❖)❖	سرخ مرچ
ایک جج	❖)❖	نمک
چنگی بھر	❖)❖	بلدی
حسب ضرورت	❖)❖	ڈالڈا گھی

موگرے دھو کر ان کی ڈنڈیاں کاٹ دیں۔ آلو چھیل کر چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ پیاز لچھوں میں کاٹیں اور گھی گرم کر کے انہیں بادامی ہونے تک فرائی کریں پھر نمک، سرخ، بلدی ڈال کر مصالحہ بھون لیں۔ پانی کا چھینٹا دے لیں تاکہ مصالحہ جلے نہیں۔ جب مصالحہ بھن جائے تو موگرے اور 3 کپ پانی ڈال دیں اور پکنے دیں۔ جب دیکھیں کہ موگرے ادھ گئے ہو گئے ہیں تو آلو اور نماز کاٹ کر ڈال دیں۔ آلو گل جائیں اور پانی خشک ہو جائے تو بھونیں کہ موگرے گھی چھوڑ دیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

276- گوبھی، قیمہ، اورک کے ساتھ

ایک کلو	❖)❖	سفید گوبھی
آدھ کلو	❖)❖	قیمہ
2 عدد	❖)❖	پیاز
2 جج (پسے ہوئے)	❖)❖	اورک اور لہسن
2 جج	❖)❖	سرخ مرچ
حسب ذائقہ	❖)❖	نمک
ایک جج (پسا ہوا)	❖)❖	گرم مصالحہ
ایک کپ	❖)❖	ڈالڈا گھی

گوبھی کے چھوٹے چھوٹے پھول توڑ لیں۔ پیاز کاٹ لیں۔ قیمہ کو کوندی میں تھوڑا کونت لیں۔ اب گھی گرم کریں اور پیاز سرخی مائل کر کے نمک، سرخ، بلدی، اورک ڈال کر پانی کا چھینٹا دے کر بھونیں اور ایک منٹ بعد قیمہ بھی ڈال دیں۔ کچھ دیر قیمہ بھون کر ایک پیالی پانی ڈال کر پکنے دیں۔ پانی خشک ہونے لگے اور قیمہ گل جائے تو خوب بھون کر

گوئی ڈال دیں اور جیسی آج پر پکنے دیں۔ گوئی دم میں گل جائے گی۔ ڈش میں نکال کر اوپر ہر ادھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

277- سفید چنے کی لذیذ ڈش

سفید چنے	❖❖❖	آدھ کلو
سرخ مرچ	❖❖❖	2 چمچ
نمک	❖❖❖	ڈیڑھ چمچ
بلدی	❖❖❖	چمکی بھر
گرم مصالحہ	❖❖❖	آدھ چمچ (پسا ہوا)
ٹماٹر	❖❖❖	2 عدد
ادرک	❖❖❖	ایک انچ کا ٹکڑا
ہر ادھنیا	❖❖❖	تھوڑا سا
ہری مرچ	❖❖❖	2 عدد

دیکھی میں تھی گرم کر کے پیاز لچھوں میں کاٹ کر ڈالیں اور ہلکا براؤن کر لیں۔ لہسن، ادرک، ہری مرچ پیس لیں اور دیکھی میں ڈال کر بھونیں ساتھ میں ٹماٹر، نمک، 'مرچ' بلدی ڈال کر آدھا کپ پانی ڈال کر خوب بھونیں۔ اب ابلے ہوئے چنے ڈال کر 2 منٹ بلائیں پھر 2 پیالی پانی ڈال کر پکنے دیں۔ 2-3 ابال آنے پر اتار لیں۔ پسا گرم مصالحہ اور ہر ادھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

278- پنیر کا سالن

پنیر	❖❖❖	500 گرام
ٹماٹر	❖❖❖	375 گرام
پیاز	❖❖❖	3 عدد درمیانے
بادام	❖❖❖	20 گریاں
کچا ماربل کاجو	❖❖❖	50-50 گرام

لہسن	❖❖❖	8 جوئے
اورک	❖❖❖	ایک انچ کا ٹکڑا
کالی مرچ	❖❖❖	ایک چمچ (بسی ہوئی)
سرخ مرچ، گرم مصالحہ	❖❖❖	آدھا آدھا چمچ
جینی	❖❖❖	آدھا چمچ
ڈالڈاگھی	❖❖❖	چار چمچ
نمک	❖❖❖	حب ڈالڈا

نماز اہال کر پیش لیں۔ پیاز بھی اہال کر پیش لیں۔ کاجو اور ناریل کو پانی کے ساتھ پیش کر پیسٹ بنا لیں۔ بادام گرم پانی میں اہال کر چھلکا اتار لیں۔ اورک اور لہسن پیش لیں۔ خیر کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ اب بھاری پینڈے والی دیگی میں تھی ڈالیں اور گرم کرنے کے بعد اس میں لہسن اور اورک کا پیسٹ ڈال کر ہلکا سنہرا ہونے تک بھون لیں۔ اب اس میں پیاز، کاجو اور ناریل کا پیسٹ ڈال کر ہلکی آنچ پر بھونیں اور چمچ بلاتی رہیں۔ مصالحوں کے بھورا ہونے پر اس میں نماز کارس، کالی مرچ، سرخ مرچ، نمک اور جینی ڈال کر پکائیں۔ جب یہ گاڑھا ہو جائے تو اس میں خیر کے ٹکڑے ڈال دیں۔ خیر ڈالنے سے یہ پھر پتلا ہو جائے گا اب بادام کی گریاں اس میں ڈال دیں اور تھوڑی دیر پکانے کے بعد آگ سے اتار لیں اور گرم گرم پیش کریں۔

279- دال کی عربی ڈش

دال ماش	❖❖❖	250 گرام
اورک	❖❖❖	12 انچ کا ٹکڑا
ثابت ہنز مرچ	❖❖❖	2 عدد
دودھ	❖❖❖	آدھا لیٹر
سرخ مرچ	❖❖❖	2 چمچ
زیرہ سفید	❖❖❖	آدھا چمچ
لونگ	❖❖❖	5 عدد

بڑی الائچی	❖❖❖	2 عدد
ڈالڈاگھی	❖❖❖	125 گرام
نمک	❖❖❖	حسب پسند

دال کو رات کو پانی میں بھگو دیں۔ صبح مل مل کر دھو لیں کہ سارے چٹکے اتر کر نکل جائیں اب دودھ ایک پتیلی میں ڈال کر چولہے پر چڑھائیں اور ساتھ ہی دال اور ایک کپ پانی بھی ڈال دیں اور جیسی آٹھ پر پکے دیں۔ جب دال اچھے پکی ہو جائے تو نمک، مرچ اور سفید زیرہ ڈال دیں۔ کچھ دیر مزید پکانے کے بعد ادورک کو نڈی میں کچل کر اور سبز مرچیں کاٹ کر ڈال دیں اور پکے دیں۔ دیکھیں کہ دودھ خشک ہو رہا ہے تو تھوڑا اور دودھ ڈال کر اتنی دیر پکائیں کہ دال گل جائے اور دودھ بھی خشک ہو جائے۔ اب فروئی پان میں گھی گرم کر کے اونگ اور بڑی الائچی ڈال کر خوب کڑترائیں اور دال میں ڈال کر 5 منٹ کیلئے ڈھکن دے دیں۔ اوپر سبز دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

280- ادورک اور دال ماش

دال ماش	❖❖❖	ایک پیالی
لہسن	❖❖❖	سات جوئے
نمک	❖❖❖	حسب ذائقہ
سرخ مرچ	❖❖❖	ایک چمچ
سبز دھنیا	❖❖❖	دو چمچ (کترا ہوا)
بری مرچ	❖❖❖	ایک چمچ (کٹی ہوئی)
ادورک	❖❖❖	ایک چمچ (کٹی ہوئی)
ہلدی	❖❖❖	ایک چوتھائی چمچ
گرم مصالحہ	❖❖❖	آدھا چمچ
ڈالڈاگھی	❖❖❖	چار چمچ

بغیر چمکوں والی دال پکانے سے نصف گھنٹے اور چمکوں والی دال دو گھنٹے قبل بھگو دیں۔ دیکھی میں گھی گرم کر کے پیاز سرخ کر لیں۔ اب اس میں پیاز لہسن، نمک، سرچ اور

بلدی ذال کر بھون لیں۔ اب اس میں ذال شامل کر لیں اور اورک بھی ذال دیں اور ایک پیالی پانی ذال کر درمیانی آٹھ پر پکے دیں۔ جب ذال گل جائے تو دوش میں نکال کر اوپر گرم مصالحہ بری مرچ اور ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

281- بادی سے پاک چنے کی دال

چنے کی دال	❖)(❖	250 گرام
اورک	❖)(❖	2 آٹھ کا ٹکڑا
لہسن	❖)(❖	8 جوئے
سبز مرچ	❖)(❖	2 عدد
پیاز	❖)(❖	2 عدد درمیانی
نماز	❖)(❖	2 عدد
مرچ	❖)(❖	2 پیچ
نمک	❖)(❖	سب پسند
بلدی	❖)(❖	چکنی بھر
گرم مصالحہ	❖)(❖	آدھا چمچ (پسا ہوا)
ڈالڈا گھی	❖)(❖	125 گرام

چنے کی دال کو دو گھنٹے پہلے پانی میں بھگو دیں۔ گھی میں پیاز بادامی رنگت ہونے تک قل لیں پھر اورک لہسن سبز مرچ دالۃ پسا مصالحہ اور نماز کاٹ کر ذال کر اچھی طرح بھونیں۔ اب ذال کر چمچ سے دو تین منٹ تک بلانیں پھر تقریباً ایک لیٹر پانی ذال کر پکے دیں۔ جب ابال آ جائے تو آٹھ دھسی کر دیں اور پکے دیں آدھ گھنٹہ بعد دیکھیں اگر دال گل گئی ہے تو اتار لیں اور گرم مصالحہ چھڑک دیں۔

282- مغلی دال

ار بڑ چنے مسور کی دال	❖)(❖	آدھا آدھا کپ
راجما	❖)(❖	آدھا کپ

ایک عدد	❖)(❖	پیاز
2 انچ کا ٹکڑا	❖)(❖	اورک
2 عدد	❖)(❖	نمائر
ایک چمچ	❖)(❖	بلدی
ایک ایک چمچ	❖)(❖	لرم مصالحہ زیرہ
آدھی گھی (کتر ہوا)	❖)(❖	برادھنیا
2 عدد (سوکھی)	❖)(❖	ثابت مرچ
دو بڑے چمچ	❖)(❖	ذالدا کوکنگ آئل

سب دالوں کو صاف کر کے بھجھو دیں اور چار گھنٹوں کے بعد گھر میں ایک لیٹر پانی میں تھالی کر چوبیس پر چڑھا دیں ساتھ ہی تھوڑا سا نمک بھی ڈال دیں۔ یہ دالیں تقریباً آدھ گھنٹے میں گل جائیں گی تب گھرا کر رکھ لیں۔ اب ایک دوسرے برتن میں کوکنگ آئل گرم کریں اور اس میں پیاز کو باریک کتر کر ڈالیں براؤن ہونے تک قل لیں۔ اب اس میں اورک اور نمائر بھی ڈال دیں اور بھجھتیں پھر قلی ہوئی دالیں اس میں شامل کر دیں اور تھوڑی دیر چھانے کے بعد برتن کو آگ پر سے اتار لیں۔ اب فرائی پان میں ثابت مرچیں زیرہ لہسن وغیرہ گھی میں قل لیں اور دالوں کو تڑکا لگائیں اور 5 منٹ کیلئے ڈھکن

بند دیں پھر برادھنیا پھرک کر پیش کریں۔

283- ثابت مونگ کی دال

آدھ کلو	❖)(❖	ثابت مونگ کی دال
ایک عدد	❖)(❖	پیاز
ایک چمچ (پا ہوا)	❖)(❖	اورک
ایک عدد (کات لیں)	❖)(❖	نمائر
ایک چمچ	❖)(❖	سرخ مرچ
ایک چمچ	❖)(❖	نمک
چمکی بھر	❖)(❖	بلدی

2 پیچ

❖❖❖

ذالذائقہ

پیاز باریک لپٹے دار کاٹ لیں۔ کھجی گرم کر کے پیاز بادامی رنگت ہونے تک تھلیں۔ پھر ٹماٹر اور کدو، لہسن، نمک، مرچ اور بلدی ڈال کر پانی کا چھینٹا دے کر بخوئیں۔ مصالحے بھجن جائے اور اس کی یو ختم ہو جائے تو دال سوگھ دھو کر ڈال دیں۔ 10 منٹ دال بخوئیں گئے بعد ایک کپ پانی ڈال دیں اور آٹھ پیچ دھجی کر کے پکنے دیں۔ جب دال گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو اٹار لیں اور پیش کریں۔

284- ثابت مسور کا سالن

آدھ کلو

❖❖❖

ثابت مسور

2 پیچ

❖❖❖

سرخ مرچ

ذیرہ پیچ

❖❖❖

نمک

چکلی بھر

❖❖❖

بلدی

مسور جن کر 3 مرتبہ پانی سے دھو لیں۔ ایک دھجی میں تقریباً ایک لیٹر پانی ایلنے کیلئے رکھ دیں جب دو تین اہال آجائیں تو دھلے مسران میں ڈال دیں۔ ساتھ ہی نمک، مرچ، بلدی ڈال دیں اور آدھ گھنٹہ پکنے دیں۔ جب دیکھیں کہ مسور گل گئے ہیں تو تڑکا لگا دیں۔ فرائی پان میں کھجی گرم کر کے پیاز، لہسن اور اورک ڈال کر براؤن ہونے تک فرائی کریں۔ پھر پکے ہوئے مسور میں ڈال کر 3 منٹ کیلئے ڈھکن دے دیں۔

285- دال گوشت اور سبزی

آدھ کلو

❖❖❖

چھوٹا گوشت

ایک کپ

❖❖❖

مسور کی دال

ایک ایک عدد

❖❖❖

بیگن، گھیا کدو، پیاز

250 گرام

❖❖❖

ذالذائقہ

2 پیچ

❖❖❖

سرخ مرچ

ایک ایک پیچ

❖❖❖

نمک، گرم مصالحہ

آدھی ٹہنی	❖ ❖ ❖	ہرا دھیا
2 انچ کا ٹکڑا	❖ ❖ ❖	ادرک
8 جوئے	❖ ❖ ❖	نبسن
2 عدد	❖ ❖ ❖	نماز

کچی گرم کر کے پیاز تلیں جب پیاز رنگت پر لے لگے تو گوشت ذال کر خوب بھونیں پھر نمک، مرچ، ادرک، نبسن، نماز اور گرم مصالحہ ذال دیں اور اچھی طرح بھونیں۔ بھونتے ہوئے پانی کا چھینٹا دیتی جائیں تاکہ مصالحہ جطے نہیں۔ خوب بھون کر پانی ذال دیں کہ گوشت گل جائے۔ دال دھولیں اور 10 منٹ سیلے بھٹو دیں۔ گلیا کدو کو کدو کش کر لیں اور بیٹنن ہار یک کات کر دال کے ساتھ ہی ابالنے کے لئے رکھ دیں۔ جب یہ گل جائیں تو بلینڈر میں یا مدھانی سے گھوٹ لیں۔ اب یہ دالیں پکے ہوئے گوشت میں ملا دیں اور 5 منٹ پکنے دیں۔ پھر تھیلے کھی میں پیاز سرخ کر کے تڑکا لگائیں اور اوپر سبز دھیا چھڑک کر پیش کریں۔

286- مسور کے پیاز پکوڑے

آدھا کلو	❖)❖)	دال مسور
2 عدد	❖)❖)	پیاز
ایک پیچ (پسا ہوا)	❖)❖)	اورک
آدھی گٹھلی	❖)❖)	براہنیا
4 عدد	❖)❖)	ہری مرچ
ایک ایک پیچ	❖)❖)	نمک سرخ مرچ
حسب ضرورت	❖)❖)	ڈالڈا کھن

دال 2 گھنٹے کے لیے بھگو، پھر سلی پر چھیں لیں۔ اس میں پسا ہوا پیاز، ہری مرچ، براہنیا اور باقی مصالحے ملا لیں۔ کڑاہی میں کھی گرم کریں اور پیچ بھر کر دال والا آمیزہ کھی میں ڈالتی جائیں۔ پکوڑے ایک جانب سے سرخ ہو جائیں تو پلٹ کر دوسری طرف سے بھی سرخ کر لیں۔ لہجے پیازی پکوڑے تیار ہیں۔

287- اجوائن پکوڑے

ایک پیاز	❖)❖)	نہیں
ایک عدد	❖)❖)	پیاز
ایک پیچ	❖)❖)	ثابت دھنیا
چٹنی بھر	❖)❖)	اجوائن
آدھا پیچ	❖)❖)	میٹھا سوڈا
حسب پسند	❖)❖)	نمک مرچ
2 عدد (باریک کاٹیں)	❖)❖)	ہری مرچ
تھوڑا سا	❖)❖)	براہنیا
حسب ضرورت	❖)❖)	ڈالڈا کوکنگ آئل

میسن کو تھوڑے پانی میں گھول لیں کہ یہ گاڑھا رہے۔ ثابت دھنیا دھولیں اور باقی سارے مصالحے کے ساتھ میسن میں ڈال دیں۔ کٹا پیاز، ہری مرچ، براہنیا اور میٹھا سوڈا بھی ملا دیں اور پیچ سے کچھ پھیمنت لیں کہ سارا آمیزہ یکساں ہو جائے اب اس آمیزے کو دس پندرہ منٹ کیلئے رکھ دیں۔ کڑاہی میں کھی کڑاٹرائیں اور تھوڑے تھوڑے

پکڑے۔ ذال کر سرخی مائل ہوئے تک تھیں اور نکالتی جائیں۔ نیچے پکڑے۔ تیار ہیں۔

288- سبزی پکڑے

ایک پانی	❖ ❖ ❖	تیس
ایک تھنج	❖ ❖ ❖	میدہ
آدھا تھنج	❖ ❖ ❖	تھنھا سوڈا
سب پسند	❖ ❖ ❖	نمک مرچ
جو آپ کو پسند ہو	❖ ❖ ❖	سبزی

تیس میں میدہ تھنھا سوڈا اور نمک مرچ ملا کر پانی سے گھول لیں۔ یہ آمیزہ تھوڑے زیادہ کاڑھی اور تھوڑی پتلا ہو۔ پکڑوں کیلئے مختلف سبزیاں استعمال کر سکتی ہیں۔ اب بس پانی سے آپ پکڑے بنانا چاہتی ہیں۔ اسے تیس میں ڈبوئیں کہ وہ تیس میں اچھی طرح گھس جائے۔ اب اسے کڑا سی میں کڑا کرتے لکھی میں ذال کر تل کر نکالتی جائیں۔ آلو اور کدو بھی ہو تو زیادہ تھیں۔

289- ٹیسی پوٹیٹو

ایک کلو	❖ ❖ ❖	آلو
3 عدد	❖ ❖ ❖	پیاز
2 عدد	❖ ❖ ❖	بری مرچ
آدھی گٹھی	❖ ❖ ❖	پودینہ
ایک تھنج	❖ ❖ ❖	نمک
چوتھائی تھنج	❖ ❖ ❖	بلندی
سب ذائقہ	❖ ❖ ❖	چاٹ مصالحہ
2 تھنج	❖ ❖ ❖	ڈالدا لکھی
2 عدد	❖ ❖ ❖	لیموں

آلو اتقا ابالیں کہ نیم کپے ہو جائیں۔ پھیل کر درمیانے ٹکڑے کاٹ لیں۔ پیاز کو خربوزے کی پچانکوں کی طرح کاٹ کر پرت پرت ٹکڑے کر لیں۔ دیکھی میں گرم کریں اور پیاز نمک اور بلندی ذال کر جیسی آٹھ پر ایک منٹ تل کر آلو بھی شامل کر دیں اور تھنج چماتے ہوئے تھیں۔ آلو سرخی مائل ہوں تو نکال لیں۔ آلو ایک بڑے پیالے میں ذال کر

ہری مرچ، باریک کاٹ کر اور پودینے کے پتے کتر کر ڈالیں اوپر چاٹ مصالحہ چھڑک کر لیموں نچوڑ لیں۔

290- چھپٹے کالے چنے

ایک کلو	❖)(❖	کالے چنے
8 عدد	❖)(❖	ثابت سرخ مرچ
آدھا چمچ	❖)(❖	کالا نمک
آدھا کپ	❖)(❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
ایک چمچ	❖)(❖	گرم مصالحہ
2 عدد	❖)(❖	لیموں
چند پتے	❖)(❖	برادھنیا

کالے چنے رات کو پانی میں بھگو دیں صبح چن لیں اور پریشرنگر میں ڈال کر نمکین پانی میں تقریباً آدھ گھنٹہ ایلنے دیں کہ چنے گل جائیں پھر اتار کر پانی نکال دیں اور چنے علیحدہ رکھ دیں۔ ثابت سرخ مرچ کو توڑے پر ہلکا بھون کر سل پر مونا پیس لیں۔ نمک اور کالا نمک بھی مرچ میں ملا دیں۔ کڑاہی میں آئل گرم کر کے نمک مرچ اور گرم مصالحہ ڈال کر ایک دو بار چمچ چلائیں پھر کالے چنے ڈال دیں۔ چند منٹ چمچ چلائیں کہ مصالحہ چنوں سے لگ جائے اتار کر لیموں نچوڑ لیں۔ پودینے کے پتے ڈال کر پیش کریں۔

291- خستہ نمک پارے

ایک پیالی	❖)(❖	میدہ
2 چمچ	❖)(❖	مکھن
آدھا چمچ	❖)(❖	نمک
چنگی بھر (پا ہوا)	❖)(❖	کالا زیرہ
حب ضرورت	❖)(❖	ڈالڈا آئل

ان تمام اشیاء کو تھوڑے پانی سے گوندھ لیں کہ سخت رہے۔ اب اسے ٹیلن سے روٹی کی طرح ٹیل لیں اور تیز چا توڑے نمک پاروں کی طرح کاٹ لیں۔ کڑاہی میں آئل تیز گرم کر کے نمک پارے تل لیں۔ جب براؤن ہو جائیں تو اتار لیں اور گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔

292- پوٹو پیٹرز

750 گرم	✧ ✧ ✧	آلو
پوتا کپ	✧ ✧ ✧	مکئی کے دانے
ایک عدد (زردی)	✧ ✧ ✧	انڈے
3 عدد	✧ ✧ ✧	ہیز پیاز کے پھل
آدھا آدھا چمچ	✧ ✧ ✧	نمک سفید زیرہ
2 عدد	✧ ✧ ✧	ہیز مرچ
حسب پسند	✧ ✧ ✧	سرخ مرچ
پوتا کپ	✧ ✧ ✧	رس کا چورا
حسب ضرورت	✧ ✧ ✧	ڈالہ اگھی

آلو ابال کر چھلکے اتار کر پھل لیں۔ مکئی کے دانے بھی ابال لیں کہ خوب نرم ہو جائیں انہیں پکے ہوئے آلوؤں میں ملا دیں۔ ہیز پیاز اور ہیز مرچ باریک کاٹ کر آلوؤں میں ڈال دیں۔ نمک اور انڈے کی زردی بھی آلوؤں میں ڈال دیں۔ زیرے کو توتے پر ذرا سا بھون کر آمیزے میں شامل کریں اور ہاتھ سے تمام اشیاء کو یکجان کر لیں۔ اب آلوؤں کی گول پیٹز بنا لیں اور ان پر ڈبل روٹی کا چورا لگا کر کبرے پان میں گھی تلیں جب ایک طرف سے سرخ ہو تو چمچ سے پلٹ کر دوسری طرف بھی سرخ کر لیں۔

293- فریج ٹوسٹ

4 عدد	✧ ✧ ✧	ڈبل روٹی کے سلائس
ایک کپ	✧ ✧ ✧	دودھ
3 عدد	✧ ✧ ✧	انڈے
آدھا چمچ	✧ ✧ ✧	دینا اسیس
ایک چمچ	✧ ✧ ✧	چینی
چمچ بھر	✧ ✧ ✧	نمک
دو چمچ	✧ ✧ ✧	ڈالہ اگھی

انڈے خوب اچھی طرح پھینٹیں کہ بھول جائیں اب اس میں دودھ، چینی، نمک اور دینا اسیس ڈال کر مزید پھینٹیں۔ ایک بڑی پلیٹ میں ڈبل روٹی کے سلائس بچھا کر

اندروں کا آمیزہ ان پر ڈال دیں۔ سلائس احتیاط سے الٹ پلٹ دیں کہ آمیزہ سلائس کے دونوں طرف لگ جائے اور سلائس نوے نہیں۔ پلیٹ کو رات بھر کے لئے فریج میں رکھ دیں کہ اس سے آمیزہ اچھی طرح سلائسوں میں جذب ہو جائے اور سلائس خشک بھی ہو جائیں اب فرائی پان میں گھی ڈال کر سلائس کھالیں۔ جب سلائس ایک طرف سے ہلکا براؤن ہو جائے تو پلٹا کر دوسری طرف سے بھی براؤن کر لیں۔

294- کاغذی سمو سے

ایک کلو	❖)❖	قیمہ
250 گرام	❖)❖	نماز پیاز
2 انچ کا ٹکڑا	❖)❖	اورک
4 عدد	❖)❖	بزم مرج
آدھی گھی	❖)❖	بزم دھنیا
آدھی پیالی	❖)❖	میدہ
حب ضرورت	❖)❖	ڈالڈا گھی
حب ذائقہ	❖)❖	مرچ نمک

نمک مرچ ڈال کر قیمہ گالیں اور بھون لیں۔ اس کے بعد تمام اجزاء مصالحہ اور نماز باریک باریک کاٹ کر قیمے میں شامل کر دیں۔ میدے میں ایک دو پیچ گھی اور تھوڑا سا نمک ڈال کر اسے سخت گوندھ لیں اور باریک تیل کر بڑی بڑی روٹیاں بنا لیں۔ پھر سیدھا کاٹ کر کنارے ملا کر ٹکڑے بنا کر اس میں مصالحہ اور قیمہ بھر دیں اور کسی ٹرے میں فاصلے فاصلے پر رکھ کر فریز کر لیں۔ اب جب بھی ضرورت پڑے۔ نکال کر ہلکی آگ پر کھل لیں بے حد لذیذ اور خستہ سمو سے تیار ہوں گے۔

295- قیمے والے اجوائی سمو سے

آدھا آدھ کلو	❖)❖	قیمہ میدہ
دو عدد	❖)❖	پیاز
4 عدد	❖)❖	بزم مرج
ایک ایک چمچ	❖)❖	پیشی بولی اورک لہسن
آدھا آدھا چمچ	❖)❖	پیشی بولی کالی مرچ اجوائن

4 بڑے جھج	❖ ❖ ❖	ذالداکھی
ایک جھج	❖ ❖ ❖	نمک
آدھی پیالی	❖ ❖ ❖	ذالداکھی

میدہ میں کچی اجوائن اور نمک ملا کر پانی سے گوندھ لیں اور میدہ ذرا تخت رکھیں۔ اب قیر دھو کر کچی میں ڈال کر بھون لیں۔ بھوستے وقت اس میں لہسن اور ک 'نمک' کالی مرچ، بڑی مرچ اور پیاز ڈال دیں۔ پھر پانی ڈال کر گلا لیں قیر گل جائے تو بھونیں یہاں تک کہ پانی خشک ہو جائے۔ اب میدہ والے آمیزے کے چھوٹے چھوٹے پیڑ بنا کر انہیں شکل لیں اور درمیان میں سے کاٹ کر ٹکڑوں نما بنا لیں اور ان میں قیر بھر دیں۔ کناروں کو پانی لگا کر بند کر دیں اور کڑواہی میں کل لیں۔

296- چکن سینڈوچ

ایک عدد	❖ ❖ ❖	ذیل روٹی
چند بونیاں	❖ ❖ ❖	مرنی
مسب ضرورت	❖ ❖ ❖	ذالداکھی
مسب ضرورت	❖ ❖ ❖	ناریات کرم مصالحہ
ایک جھج	❖ ❖ ❖	پسی ہوئی کالی مرچ
آدھا جھج	❖ ❖ ❖	نمک

مرنی کی بونیوں میں نمک، کرم مصالحہ اور تھوڑا سا پانی ڈال کر گھٹنے کیلئے پو لے پر رکھ دیں۔ مرنے گل جائے تو بونیوں کے ریشے الگ الگ کر لیں۔ کھن اور کالی مرچ ملا کر بھان کر لیں۔ ذیل روٹی کے سلائس کے کناروں کو تیز چھری سے کاٹ دیں اور ان پر لہسن اور کالی مرچ کا آمیزہ لگا دیں۔ اب ان پر مرنے کی بونیاں پھیلا دیں اور دوسرا سلائس رکھ دیں اور درمیان میں سے ٹکڑی شکل میں کاٹ لیں۔

297- ویکی ٹیل سینڈوچ

ایک عدد	❖ ❖ ❖	ذیل روٹی
آدھی پیالی	❖ ❖ ❖	اے سز
2 عدد	❖ ❖ ❖	کاجر
آدھا ٹھول	❖ ❖ ❖	بند گوبھی

پون پیالی	❖ ❖ ❖	گاڑھی کریم
ایک عدد	❖ ❖ ❖	نیم ابلے اندہ
دو چمچ	❖ ❖ ❖	ڈالڈا کھی
ایک چمچ	❖ ❖ ❖	لیوں کا مرق
چوتھائی چمچ (پسی ہوئی)	❖ ❖ ❖	کالی مریج
حسب ضرورت	❖ ❖ ❖	نمک

تیز چھری سے ہر سلائس کے کنارے کاٹ لیں۔ بند گوشتی دھو کر بار یک بار تیف کاٹ لیں۔ گاڑ کر دوش کر لیں اور تھوڑے نمکین پانی میں ڈال کر ابال لیں۔ مٹ بھی ابال کر پتل لیں۔ اب نیم ابلے اندہ نمکین لیوں کا رس نمک گاڑھی کریم اور کالی مریج کا پیسہ تیار کر کے قوس کے ایک طرف لگائیں اور درمیان میں سبزیاں رکھ کر اوپر دوسرا قوس رکھ دیں۔

298- چکن برگر

4 عدد	❖ ❖ ❖	برگر بن
2 کپ	❖ ❖ ❖	مرغ کا پکا قیمہ
2 بڑے (لچھے کاٹیں)	❖ ❖ ❖	پیاز
حسب پسند	❖ ❖ ❖	نمائو کچپ
حسب ضرورت	❖ ❖ ❖	ڈالڈا کھی

تیز چھری سے بن کو درمیان سے 2 ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ گھی توے پر ڈال کر بن کو دونوں طرف سے قل لیں۔ پکا قیمہ ایک ٹکڑے پر پھیلا کر اوپر پیاز کے لچھے لگیں۔ پھر نمائو کچپ ڈال کر دوسرا ٹکڑا اوپر رکھ کر مومی کاغذ میں لپیٹ کر پیش کریں۔

299- سویٹ برگر

2 عدد	❖ ❖ ❖	برگر بن
250 گرام	❖ ❖ ❖	ماش کی دال
ایک کپ	❖ ❖ ❖	چٹنی
ایک کپ	❖ ❖ ❖	ڈالڈا کھی

دال جکو کر بار یک جیس لیں۔ چٹنی کا ایک تار کا شیرہ پکا لیں۔ دال کڑا ہی میں

تھل کر سرخ کر لیں اور شیرے میں ڈال کر نکال لیں۔ اب اسے دو قوسوں کے درمیان سے
کر چٹنی یا سلاڈ کے ساتھ پیش کریں۔

300- بیسنی لونگ چڑے

ایک ٹلو	❖)❖	مسن
10 عدد	❖)❖	ثابت سرخ مرچ
ایک پوتھی	❖)❖	لہسن
ایک پیچ	❖)❖	سفید زیرہ
ایک عدد	❖)❖	پیاز
حسب ذائقہ	❖)❖	نمک
حسب ضرورت	❖)❖	ذالداکھی

مرچ پیاز اور نمک کو خوب باریک میں لیں۔ اب ایک برتن میں مسن، لہسن اور اس میں پسا ہوا مصالحہ ڈال دیں۔ پھر تھوڑا پانی ملا کر خوب پھینٹیں تاکہ مسن پھلکیوں جیسا ہو جائے۔ اب کڑا ہی میں بھی گرم کر کے اس میں مسن کی پھلکیاں بنا کر تل لیں۔ جب یہ لونگ چڑے باڈائی رنگ کے ہو جائیں تو نکال کر پانی میں ڈبوئی جائیں اور چند منٹوں بعد ہی نکالتی جائیں اس طرح سب لونگ چڑے تیار ہوں گے۔

301- کوکونٹ بسکٹ

ایک پیالی	❖)❖	میدہ
تین پیچ (پسا ہوا)	❖)❖	ناریل
آدھا (پھینٹا ہوا)	❖)❖	انڈہ
تین پیچ (پسی ہوئی)	❖)❖	چینی
ایک چٹلی	❖)❖	نمک
چار پیچ	❖)❖	ذالداکھی

میدہ چینی اور نمک ملا کر پھان لیں۔ اب اس میں گھسن اور پسے ناریل کی آدھی مقدار ملا کر ٹھنڈے پانی سے گوندھ لیں اگر آمیزہ نرم ہو تو فریج میں رکھ کر سخت کر لیں۔ اب اس کی روٹی تیل کو بسکٹ کی شکل میں چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ اوون نمے کو ہلکا سا کھلی اگا کر اس میں بسکٹ رکھیں اور بیسکٹ کے اوپر انڈے کی معمولی مقدار اگا

کر اوپر غاریں چھڑک دیں۔ اب انہیں پندرہ سے بیس منٹ تک اوون میں دیریا لے دیجہ
تھراست پر دیکھ دوئے دیں۔ لیجئے مزید اسٹیک تیار ہیں۔

302- سالیٹی سویٹ چاکلیٹ بسکٹ

ایک چٹائی	✧ () ✧	میدہ
آدھا چمچ	✧ () ✧	چاکلیٹ
چار چمچ	✧ () ✧	والڈرائی
آدھا چمچ	✧ () ✧	بلیٹک پاؤڈر
دو چمچ	✧ () ✧	کارن فلور
ایک چٹائی	✧ () ✧	نمک
چار چمچ	✧ () ✧	پسی ہوئی چینی
ایک چمچ	✧ () ✧	کوکو

کارن فلور نمک کو ڈال چینی، میدہ اور بلیٹک پاؤڈر ملا کر چھان لیں۔ اب ان
میں چاکلیٹ اور بھی شامل کر کے نرم کوندہ لیں اور ایک چوتھائی انچ موٹی روئی تیل کرکٹ
کی شکل میں کاٹ لیں۔ اب اوون گرم کر کے اس میں سکٹ سجا کر پندرہ سے بیس
منٹ تک اوون میں دیریا لے آٹھ پر رکھ دیں۔

303- سوچی کے بسکٹ

تین چمچ	✧ () ✧	سوچی
ایک پیالی	✧ () ✧	میدہ
تین چمچ	✧ () ✧	چینی
تین چمچ	✧ () ✧	والڈرائی
چمکی بھر	✧ () ✧	نمک

کھنکھن اور چینی کو ملا کر پیسٹ لیں۔ چینی کھانے سے کھی نرم ہو جائے گا۔ اب
میدہ سوچی اور نمک کو ملا کر چھان لیں اور ان میں کھی اور چینی کا آمیزہ ملا دیں اور تھوڑا سا
پانی ڈال کر نرم کوندہ لیں۔ پتھر دیر بعد اسے روئی کی طرح تیل لیں اور بسکٹوں کے
سائے میں ڈال کر کاٹ لیں۔ اب انہیں اوون میں رکھ کر پندرہ سے بیس منٹ پکا لیں۔ لیجئے
مزید اسٹیک تیار ہیں۔ چائے کے ساتھ پیش کریں۔

304- سالی زیرہ بسکٹ

میدہ	❖)❖	زیرہ پیالی
ضید زیرہ	❖)❖	آدھا چھج
نمک	❖)❖	آدھا چھج
ڈالڈا کھی	❖)❖	آدھی پیالی
پسی ہوئی چینی	❖)❖	دو چھج

میدہ چینی زیرہ اور نمک کو ملا لیں۔ اب کھی ڈال کر اچھی طرح مل کر گوندھ لیں۔ اب اسے گول تیل کر بسکٹ کی شکل میں کات لیں اور درمیان درجہ حرارت پر اوون میں پندرہ سے بیس منٹ تک پکا لیں۔

305- کلر فل پی ٹ بسکٹ

میدہ	❖)❖	3 پیالی
چینی	❖)❖	زیرہ پیالی (پسی ہوئی)
ڈالڈا کھی	❖)❖	ایک پیالی
انڈہ	❖)❖	ایک عدد
نمک	❖)❖	چوتھائی چھج
بادام موٹگ بھلی کا چورا	❖)❖	ایک پیالی
کوکو	❖)❖	ایک چوتھائی چھج

میدہ اور کوکو کے علاوہ تمام اشیاء ملا کر گوندھ لیں اگر ضرورت محسوس کریں تو ایک دو چھج دودھ ڈال سکتی ہیں۔ اس گندھے میدے کے دو حصے کر لیں۔ ایک حصے میں کوکو شامل کر کے دوبارہ اچھی طرح گوندھ لیں اور سارا میدہ فریج میں گھنٹہ بھر کے لئے ڈھانک کر رکھ دیں۔ اب بغیر کوکو والے میدے کو لمبائی کے رخ بنائیں اس کے اوپر آدھا میدہ پھڑک دیں۔ اب اسی طرح کوکو ملے میدے کو تیل لیں اور باقی میدہ اس کے اوپر پھڑک دیں۔ اب کوکو ملے حصے کو اٹھا کر ساوہ حصے کے اوپر رکھ دیں اسے رول کریں اور باریک ٹل میں پیسٹ کر فریج میں اتنی دیر کے لئے رکھیں کہ ٹھنڈا ہو کر سخت ہو جائے۔ اب تیز چھری سے اس کے آدھے انچ کے ٹکڑے کات لیں اور اوون میں بیک کریں۔ لیجئے مزید بسکٹ تیار ہیں۔ گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔

306- ونیلا سویٹ بسکٹ

225 گرام	❖)❖	میدہ
115 گرام (پسی ہوئی)	❖)❖	چینی
115 گرام	❖)❖	ڈالڈا کچی
چنگی بھر	❖)❖	نمک
چند قطرے	❖)❖	ونیلا ایسنس
ایک عدد	❖)❖	انڈہ

میدے میں نمک ملائیں۔ چینی اور کچی کو ایک بڑے پیالے میں اچھی طرح ملائیں کہ کچا ہوا جائے تو انڈہ اس میں ڈال دیں اور پھینٹیں۔ اب اسے میدے میں ملا دیں اور حسب ضرورت دودھ ڈال کر گوندھ لیں۔ ونیلا خوشبو بھی ڈال دیں۔ اب اس آمیزے کو ایک انچ کا آٹھواں حصہ موٹا ٹیل لیں اور تیز چھری سے کاٹ کر بسکٹ کی شکل دے دیں۔ اب بسکٹوں کو پیکنگ ٹرے پر رکھیں اور 350 فارن ہائیٹ پر 20 منٹ کے لئے بیک کر لیں۔ لیجئے ونیلا بسکٹ تیار ہیں۔

307- ٹیسی مٹن رولز

3 چمچ	❖)❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
200 گرام (پس لیں)	❖)❖	گوشت
2 پیالی (باریک کانیں)	❖)❖	بند گو بھی
2 پیالی (باریک کانیں)	❖)❖	ہری مرچ
ایک چمچ	❖)❖	سویا ساس
آدھ چمچ	❖)❖	نمک
ایک چمچ	❖)❖	میدہ
2 پیالی	❖)❖	میدہ
حسب ضرورت	❖)❖	ڈالڈا کوکنگ آئل

کوکنگ آئل گرم کر کے اس میں گوشت براؤن کر لیں۔ گوشت نکال کر دوبارہ 3 چمچ کوکنگ آئل گرم کریں اور گو بھی اور ہری مرچ کو 2 منٹ پکانیں۔ پھر گوشت سویا ساس اور نمک ملا دیں۔ ایک کھانے کا چمچ میڈ پانی میں ملا ہوا شامل کریں اور تھوڑی دیر

پکا کر ٹھنڈا ہونے دیں۔ فراہمی چین کو تیل سے چکنا کریں۔ دو پیالی میدہ دو پیالی پانی میں خوب ملائیں۔ تھوڑا سا آمیزہ توے پر ڈالیں اور پوری کی طرح پھیلائیں۔ پھر آہستگی سے اتار لیں۔ اسی طرح ساری پوریاں تیار کر لیں۔ ایک پوری کے درمیان میں تھوڑا سا گوشت کا آمیزہ رکھیں اور کنارے موڑ دیں۔ کناروں پر دو چائے کے چمچ میدے میں ایک چمچ پانی ملا کر تھوڑا سا لگائیں تاکہ کنارے جڑ جائیں۔ اب کڑھائی میں کوکنگ آئل گرم کریں اور یہ رول سنہری رنگ کے تل لیں۔

308- پوٹٹو اینڈ مٹن پائی

ڈیڈھ پیالی (ابلا ہوا)	❖)❖	قیمہ
ایک عدد (باریک کانٹیں)	❖)❖	ہری پیاز
ایک کٹڑا (باریک کانٹیں)	❖)❖	ادرک
4 جوئے (باریک کانٹیں)	❖)❖	لہسن
2 عدد (کاٹ لیں)	❖)❖	ہری مرچ
ایک چوتھائی چمچ	❖)❖	نمک
4 عدد (ابال لیں)	❖)❖	آلو
ایک چمچ	❖)❖	ڈالڈا سٹی
آدھ پیالی	❖)❖	دودھ
ایک عدد	❖)❖	انڈا
ایک چمچ	❖)❖	کارن فلور

گھی گرم کر کے پیاز، ادرک، لہسن اور ہری مرچ ڈال دیں۔ پھر قیمہ ملا کر ہلکی آٹھ پر جھونیں۔ آلو کا بھرتا بنا کر دودھ میں ملا دیں۔ اب ایک پائی ڈش میں قیمہ ڈال کر اوپر آلو رکھیں۔ انڈوں میں کارن فلور پھینٹ کر آلوؤں کے اوپر تھما لیں۔ اس کے بعد انہیں اوون میں رکھ دیں اور سرخ ہونے پر نکال لیں۔

309- کریم مایونیز سینڈوچ

2 پیالی	❖)❖	کریم
ایک عدد (بڑی)	❖)❖	ڈبل روٹی
آدھ پیالی	❖)❖	ٹماٹو ساس

ایک پیالی	❖)(❖	قیمہ
ایک چوتھائی پیالی	❖)(❖	مائیو نیز ساس
ایک چوتھائی پیالی	❖)(❖	نمک کالی مرچ
4 (ہاف ہائلڈ)	❖)(❖	انڈے
4 عدد (کٹے ہوئے)	❖)(❖	سلاو کے پتے
ایک عدد (کدو کش)	❖)(❖	کھیرا

قیمے میں نمک مرچ اور مائیو نیز ملائیں۔ اس کے بعد انڈوں میں کھیرا ملا کر کانٹے سے پھینٹ لیں۔ ڈبل روٹی کے 3 ٹکڑے لمبائی کے رخ کریں۔ ایک ٹکڑے پر تھانو ساس لگائیں۔ دوسرے پر انڈوں کا آمیزہ رکھ دیں۔ تیسرے پر قیمے کی تہ چڑھا دیں۔ ڈش میں سلاو کے پیارے پتے بچھائیں۔ ان پر ڈبل روٹی کے ٹکڑے اوپر تلے رکھ کر دبا دیں۔ اب کریم پھینٹیں۔ ڈبل روٹی کے چاروں طرف کریم کی تہ بھنائیں اور اسے ایک گھنٹے کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ پھر نکال کر معمول کے مطابق سلائس بنالیں۔

310- پیئر سینڈوچ

تین چوتھائی پیالی	❖)(❖	پیئر
4 عدد	❖)(❖	انڈے
ایک عدد (بڑی)	❖)(❖	ڈبل روٹی
حب ضرورت	❖)(❖	ڈالڈا گھی
ایک چوتھائی پیالی	❖)(❖	نمک

ڈبل روٹی کے سلائس کاٹ لیں۔ ایک سلائس پر چھری سے مکھن لگائیں۔ دوسرے سلائس پر پیئر رکھیں۔ پھر دونوں سلائس ملا کر ٹکڑوں کاٹ لیں۔ انڈوں کی سفیدی اور نمک خوب پھینٹ لیں۔ سینڈوچ پر انڈے کی سفیدی لگا کر اوون میں رکھ دیں۔ باوامی ہونے پر نکال لیں۔

311- کلیجی کے سینڈوچ

ایک چوتھائی کلو	❖)(❖	کلیجی کا ٹکڑا
حب ضرورت	❖)(❖	ڈالڈا گھی
ایک عدد	❖)(❖	ڈالڈا

ایک چوتھائی چمچ	❖ ❖ ❖	نمک
آدھ آدھ چمچ	❖ ❖ ❖	لیموں کا رس، کالی مرچ
ایک عدد	❖ ❖ ❖	نماز
ایک ایک چمچ	❖ ❖ ❖	ہرا دھنیا، دودھ
ایک عدد	❖ ❖ ❖	پیاز

کٹہری میں تھوڑا پانی ڈال کر ابالیں۔ گل جائے تو جھلی اتار کر چھری سے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کریں۔ اب آدھا کھی گرم کریں اس میں کٹہری نمک، پیاز، نماز، کالی مرچ، ہرا دھنیا، ڈال کر بھجھیں۔ چند منٹ بعد اتر کر لیموں کا رس اور دودھ ڈال کر کانٹے سے پھینٹیں۔ ڈال، روٹی کے ایک ٹکڑے پر کھین اگا کر کٹہری رکھ دیں۔ اس پر دوسرا سلائس رکھ کر دبائیں۔

312- ایک رولز

5 عدد	❖ ❖ ❖	انڈے
ایک پیالی	❖ ❖ ❖	میدہ
اوجھی پیالی	❖ ❖ ❖	پانی
ایک چمچ	❖ ❖ ❖	سویا ساس
ایک ایک چمچ	❖ ❖ ❖	مرچ، نمک
ایک عدد (کات لیں)	❖ ❖ ❖	پیاز
2 عدد	❖ ❖ ❖	برنی مرچ
ایک چمچ (کات لیں)	❖ ❖ ❖	ہرا دھنیا
3 چمچ	❖ ❖ ❖	ڈالڈا کوئنگ آئل

دو انڈے پھینٹ لیں۔ پھر ان میں ایک چمکی نمک، میدہ اور پانی آہستہ آہستہ ملا کر یکجان کر لیں۔ فرائی چین کو ہکا سا چکنا کریں۔ 3 چمچ آمیزہ توڑے پر پھیلائیں۔ آٹھ بالکل ہلکی ریمیں۔ ایک طرف سے منہرا ہو جائے تو پلٹ دیں اور پھر اتار لیں۔ اس طرح تقریباً پانچ یا چھ ٹکیاں بنیں گی۔ 3 انڈے پھینٹیں۔ ان میں نمک، مرچ، سویا ساس، پیاز، برنی مرچ اور ہرا دھنیا ملا کر دوبارہ پھینٹیں اور پھر آلیٹ کی طرح تل لیں۔ آلیٹ کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کریں اور میدے کے درمیان تھوڑا سا رکھ کر رول کی طرح لپیٹ دیں۔ اسی طرح تمام رول تیار کریں اور گرم گرم پیش کریں۔

313- سالتی سکروول رول

4 عدد	❖)❖	انڈے
ایک پیالی	❖)❖	میدہ
آدھ چمچ	❖)❖	نمک
آدھ پیالی	❖)❖	پانی
3 چمچ	❖)❖	ڈالڈا کوکنگ آئل
2 پیالی (ابلا ہوا)	❖)❖	قیر
ایک چمچ	❖)❖	میدہ
ایک ایک چمچ	❖)❖	نمک چینی سرکہ اور ک پیاز
ایک عدد	❖)❖	گاجر
4 باریک ڈنڈیاں اور پتے	❖)❖	پالک
ایک چمچ	❖)❖	میدہ
2 چمچ	❖)❖	پانی

تین انڈوں میں نمک، میدہ اور پانی ملا کر پھینٹ لیں۔ فرائی بین ہلکا سا پکنا کریں اور اس میں ہلکی آٹھ پر اس آمیزے کی بڑی سی ٹکڑیاں بنا لیں۔ پالک اور گاجر علیحدہ علیحدہ ابالیں۔ اب کوکنگ آئل گرم کر کے قیر بھون لیں۔ سرخ ہو جائے تو اتار کر ٹھنڈا کر لیں۔ ایک انڈا پھینٹ کر قیرے میں ملائیں۔ ایک چمچ میدہ بھی چھڑک دیں۔ پھر اس میں نمک، چینی، سرکہ اور ک اور پیاز ڈال کر بھون لیں۔ اس کے بعد اس کے چار حصے کر لیں۔ انڈے کی ٹکڑی پر قیرے کی تہ لگائیں۔ ایک طرف پالک کی ڈنڈی رکھیں اور دوسری طرف گاجر رکھ کر رول کر لیں۔ میدہ اور پانی کو گھول کر اس آمیزے سے رول کے درمیان کا حصہ جوڑ دیں۔ تمام رول اس طرح بنائیں۔ پھر ملل کے ٹکڑوں میں ان رولوں کو لپیٹ دیں۔ ایک برتن میں پانی گرم کریں۔ اس کے اوپر چھلنی رکھیں۔ چھلنی میں یہ رول کپڑے سمیت رکھ کر 20 منٹ تیز بھاپ میں پکائیں۔ اتار کر رول کو ٹھنڈا کریں۔

314- چائینز آملیٹ

6 عدد	❖)❖	انڈے
ہر ایک چوتھائی پیالی	❖)❖	مٹر، گاجر، آلو، جینگا، نمک

آدھ چمچ	❖)(❖	کالی مرچ
ایک پتا (ہارک کانیں)	❖)(❖	بند گونجی
2 چمچ	❖)(❖	ذالدا کوکنگ آئل

انڈے پھینٹ لیں۔ پھر ان میں نمک، مرچ اور تھپی لگے ملا کر پھینٹیں اس کے بعد سبزیاں ڈال کر پھینٹیں اور پھر ہلکی آگ پر آئیت کی طرح قل لیں۔

315- ملکی انگیز

2 عدد	❖)(❖	انڈے
حسب ضرورت	❖)(❖	ذالدا گھی
آدھ آدھ چمچ	❖)(❖	کالی مرچ، دودھ
ایک چوتھائی چمچ	❖)(❖	نمک

انڈوں میں نمک اور کالی مرچ ملا کر پھینٹیں۔ پھر مکھن ڈال کر پھینٹیں۔ اس کے بعد دودھ ملا کر پھینٹیں اور ہلکی آگ پر پکائیں۔ چمچ چلاتی رہیں۔ کسٹروڈ کی طرح گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں۔ کانٹے سے پھینٹ کر ٹوسٹ کے ساتھ پیش کریں۔

316- انگش مایونیز

آدھ پیالی	❖)(❖	ذالدا کوکنگ آئل
ایک چوتھائی چمچ	❖)(❖	نمک
آدھ آدھ چمچ	❖)(❖	چینی، رائی، کالی مرچ
ایک ایک چمچ	❖)(❖	سرکہ، لیموں کا رس
ایک عدد	❖)(❖	انڈے
ایک چمچ	❖)(❖	گرم پانی

نمک، چینی، کالی مرچ اور رائی پیالے میں ڈالیں۔ انڈے توڑ کر پھینٹ لیں۔ آدھا انڈا مصالحے کے پیالے میں ڈالیں۔ ذرا ذرا سا کوکنگ آئل ڈال کر پھینٹتے جائیں۔ پھر لیموں کا رس، سرکہ اور پانی ڈالیں اور خوب پھینٹیں۔ کسر میں ڈال کر پھینٹیں تو خوب گاڑھا اور اچھا بنے گا۔

317- سادہ فریش کیک

آدھا کپ	❖)(❖	ذالدا گھی
---------	------	-----------

2	❖❖❖	میدہ
ڈال کر چھ	❖❖❖	ٹیکنگ پاؤڈر
ڈیزھ کپ	❖❖❖	چینی
آدھا چھ	❖❖❖	نمک
2 عدد	❖❖❖	انڈے
ایک کپ	❖❖❖	دودھ
ایک چھ	❖❖❖	وینا ایسنس

کھی ہلکا گرم کر کے نرم کر لیں۔ میڈہ ٹیکنگ پاؤڈر اور نمک چھلنی میں دو تین مرتبہ چھانیں کہ سب اچھی طرح مل جائے۔ انڈے اچھی طرح پھینٹ لیں۔ ایک بڑے پیالے میں کھی ڈال کر اس میں تھوڑی تھوڑی کر کے چینی ڈال کر چھ سے اچھی طرح ملا لیں کہ یکجان ہو جائے۔ ویٹا بھی ملا لیں۔ اب کھی میں تھوڑا تھوڑا کر کے میڈہ اور پھینٹیں ساتھ انڈے اور دودھ ڈالتی جائیں اور چھ سے خوب ملائیں کہ آمیزہ یکجان ہو جائے۔ ایک بین کو کھی لگا کر چکنا کریں اور اس کی تہہ کی اطراف میں کاغذ بچھا کر اس پر چکائی لگا کر چکنا کر لیں اور کیک والا آمیزہ اس میں ڈال کر اودن میں بیک کریں۔ 177 سنٹی گریڈ پر 20 سے 30 منٹ میں کیک پک جائے گا۔

318- کشمش کیک

ڈیزھ پیال	❖❖❖	میدہ
ایک پیالی	❖❖❖	چینی پسی ہوئی
200 گرام	❖❖❖	ڈالڈا کھی
25 گرام	❖❖❖	کشمش
3 عدد	❖❖❖	انڈے
حب پسند	❖❖❖	زرد رنگ اور من پسند ہنس
ڈیزھ چھ	❖❖❖	ٹیکنگ پاؤڈر

میدہ میں ٹیکنگ پاؤڈر ملا کر چھلنی سے چار پانچ بار چھان لیں اس طرح یہ میڈہ میں خوب مل جائے گا۔ انڈوں کی سفیدی اور زردی علیحدہ کر لیجئے اور انہیں علیحدہ علیحدہ خوب پھینٹیں کہ جھاگ سی بن جائے۔ ایک بڑے پیالے میں چینی اور مکھن کو ملا کر

خوب پھینٹیں کہ سبجان ہو جائیں۔ اب اس آمیزے میں انڈوں کی زردی اور سفیدی بھی ملا دیں اور میدہ تھوڑا تھوڑا کر کے اس میں ڈالیں اس دوران چھج چلاتی رہیں کہ میدہ اچھی طرح مل جائے آخر میں کشمش ملا دیں۔ اب تیار شدہ آمیزے کو کسی من پسند سانچے میں ڈال کر 350 فارن ہیت پر اوون میں بیک کریں۔

319- ونیلا فروٹ کیک

میدہ	❖)❖)	125 گرام
چینی	❖)❖)	ایک پیالی (پسی ہوئی)
مرہ اشرفی	❖)❖)	75 گرام
کشمش	❖)❖)	آدھی پیالی
انڈے	❖)❖)	6 عدد
ونیلا ایسنس	❖)❖)	چند قطرے
بیکنگ پاؤڈر	❖)❖)	آدھا چھج

میدے میں بیکنگ پاؤڈر ملا دیں۔ انڈوں کی زردی اور سفیدی علیحدہ علیحدہ پھینٹ لیں۔ میدے میں چینی اور گھی ملا کر اچھی طرح ملائیں کہ سبجان ہو جائیں۔ اب اس آمیزے میں انڈوں کی سفیدی ڈال کر چھج سے اچھی طرح ملا لیں۔ اب صاف کی ہوئی کشمش اور مرہ اشرفی چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے انڈوں کی پھینٹی ہوئی زردی میں ملائیں اور یہ بھی میدے والے آمیزے میں شامل کر دیں۔ اب ایسنس کے چند قطرے ڈالیں۔ سانچے میں گھی لگا کر بیکنگ پیپر لگائیں اور سارا آمیزہ ڈال کر اوون میں رکھ دیں۔

320- چاکلیٹ ایگ کیک

میدہ	❖)❖)	250 گرام
چینی	❖)❖)	250 گرام (پسی ہوئی)
ڈالڈا گھی	❖)❖)	125 گرام
کوکو	❖)❖)	125 گرام
انڈے	❖)❖)	2 عدد
ایسنس (اپنی پسند کا)	❖)❖)	چند قطرے
بیکنگ پاؤڈر	❖)❖)	آدھا چھج

125 گرام

❖ ❖ ❖

دودھ

پسی ہوئی چینی میں تھی ملا لیں۔ انڈوں کی زردی اور سفیدی علیحدہ علیحدہ خوب پھینٹ لیں اور تھی کے آمیزے میں ملا دیں۔ میدے میں بیکنگ پاؤڈر ملا لیں۔ اب چینی مکھن اور انڈوں کے آمیزے میں میدہ تھوڑا تھوڑا کر کے شامل کرتے جائیں اور چمچ سے مسلسل ہلاتے رہیں۔ جب سارا میدہ مل جائے تو کوکو اور اسٹنس بھی ملا دیں۔ سانچے میں خاکی کاغذ بچھا کر اسے تھی سے چکنا کریں اور آمیزہ سانچے میں ڈال کر اوون میں پکنے کے لئے رکھ دیں۔

321- مینگو کریم کیک

2 کپ	❖ ❖ ❖	فائن آنا (چھٹا ہوا)
ایک کپ (پسی ہوئی)	❖ ❖ ❖	چینی
ڈیزھ کپ	❖ ❖ ❖	کریم
2 کپ	❖ ❖ ❖	آم کا گودا
4 عدد	❖ ❖ ❖	انڈے
ایک چمچ	❖ ❖ ❖	بیکنگ پاؤڈر

آٹے اور بیکنگ پاؤڈر کو ملا کر چھلنی میں 3 بار چھان لیں۔ آم کے گودے کو مکسر میں ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ انڈے کی سفیدی کو خوب پھینٹیں کہ جھاگ سی بن جائے۔ ایک بڑے پیالے میں چینی اور کریم کو اچھی طرح ملائیں اور ایک ایک کر کے انڈوں کی زردیاں شامل کرتی اور چھینٹی جائیں۔ اب اس میں آم کا گودا شامل کریں اور اچھی طرح ملا لیں۔ آٹے کو تھوڑا تھوڑا کر کے شامل کریں۔ انڈوں کی سفیدی بھی ڈال دیں اور اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اب کیک نمے کو چکنا کر کے اس پر خشک آنا چھڑکیں اور کیک کا آمیزہ اس پر ڈال کر پہلے سے گرم اوون میں بیک کریں۔

322- مزیدار ہوم بسکٹ

225 گرام	❖ ❖ ❖	میدہ
115 گرام (پسی ہوئی)	❖ ❖ ❖	چینی
115 گرام	❖ ❖ ❖	ڈالڈا تھی
چکنی نمک	❖ ❖ ❖	نمک

ایسنس (جو پسند ہو) ❖❖❖
چند قطرے
ایک عدد ❖❖❖

میدے میں نمک ملائیں۔ چینی اور مکھن کو ایک بڑے پیالے میں اچھی طرح ملا کر اس میں انڈہ ڈال دیں اور پھینٹیں۔ اب اسے میدے میں ملا دیں اور حسب ضرورت دودھ ڈال کر گوندھ لیں۔ ایسنس بھی ڈال دیں۔ اب اس آمیزہ کو تھوڑا سا موٹا تیل لیں اور تیز چھری سے کات کر بکٹ کی شکل دے دیں۔ اب بسکٹوں کو اوون میں بیک کر لیں۔

323- چکن نوڈلز

مرغ ❖❖❖ ایک عدد (ڈیڑھ کلو)
نوڈلز ❖❖❖ ایک پیکٹ
بند گو بھی ❖❖❖ ایک عدد (کدو کش کر لیں)
گاجر ❖❖❖ 4 عدد (کدو کش کر لیں)
کالی مرچ ❖❖❖ آدھا چمچ (پسی ہوئی)
سرکہ سویا ساس ❖❖❖ 2-2 چمچ
بری مرغ ❖❖❖ 4 عدد
نمک ❖❖❖ حسب پسند
ڈالڈا کوکنگ آئل ❖❖❖ 3 چمچ
اجینو موتو ❖❖❖ ایک چمچ

مرغ کو 8 ٹکڑوں میں بنوائیں اور ابال کر گوشت ہڈی سے علیحدہ کر کے چھونے ٹکڑوں میں کات لیں۔ ایک بڑی دہلی کو آدھے سے زیادہ پانی سے پھر کر چوبے پر چڑھائیں جب پانی ابلنے لگے تو نوڈلز توڑ کر اس میں ڈال دیں اور ساتھ ہی ایک چمچ آئل بھی ڈال دیں۔ نوڈلز ٹگل جائیں تو چھلٹی میں نکال لیں اور فوراً ہی تازے پانی کے نیچے رکھ کر اچھی طرح دھو لیں اور آدھ چمچ آئل ملا کر ایک طرف رکھ دیں۔ دہلی میں باقی آئل ڈال کر گرم کریں پھر بند گو بھی گاجر مرغ کا گوشت سویا ساس سرکہ اجینو موتو نمک اور کالی مرچ ڈال کر چند منٹ بجھیں۔ پھر نوڈلز ڈالیں اور چمچ سے چند بار اوپر نیچے کر کے اتار لیں۔

324- فرائڈ چکن اینڈ ٹی

مرغ ❖❖❖ ایک کلو

2 کپ	❖)(❖	ڈبل روٹی کا چورا
چوتھائی کپ	❖)(❖	سرکہ
8 عدد	❖)(❖	ہری مرچ
5 جوئے	❖)(❖	لہسن
3 انچ کا ٹکڑا	❖)(❖	ادرک
4 عدد	❖)(❖	اٹھ
حب ضرورت	❖)(❖	الذاکونگ آئل

مرغ کو دھو کر پریش کر میں ڈال کر دس منٹ پکھنے دیں۔ پانی مت ڈالیں۔ پھر اتار کر ٹکڑے نکال کر کسی نرے میں پھیلا دیں اور ٹھنڈا ہونے دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر پھری سے کٹ لگالیں۔ ہری مرچ، ادرک اور لہسن کو سل پر ہار یک پیس لیں اور سرکے میں ملا دیں کہ یہ ایک پیسٹ سی بن جائے۔ اب اس میں نمک بھی ملا لیں اور کسی بڑے برتن میں مرغ کے ٹکڑے ڈال کر اوپر ہری مرچ سرکے والی پیسٹ ڈال کر ہاتھوں سے اچھی طرح مرغ کے ٹکڑے اوپر نیچے کریں کہ سب اس مصالحے میں لٹھڑ جائیں۔ اسے 2 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اب اٹھ سے کسی بڑے باؤل میں توڑ کر خوب پھینٹیں پھر ڈبل روٹی کا چورا ان میں ڈال کر دوبارہ پھینٹیں۔ چورا تھوڑا تھوڑا کر کے ڈالنا ہے۔ گہرے فرائی پان میں تھی گرم کریں جب کڑکڑا جائے تو آٹھ جیسی کر دیں اور مرغ کا ایک ایک ٹکڑا اٹھ سے والے آئیزے میں ڈبو کر فرائی پان میں چھوڑتی جائیں۔ گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔

325- لذیذ ویجی ٹیبل اسٹیک

1 پاؤ	❖)(❖	پسندے
تھوڑا سا	❖)(❖	پیتا
حب ضرورت	❖)(❖	آلو منڈ، نمک، کالی مرچ
2 ٹیچ	❖)(❖	سرکہ، الذاکونگ آئل
1 ٹیچ	❖)(❖	رائی

پسندوں کو سل بنے پر کوٹ لیں تاکہ پھیل جائیں۔ ان میں پیتا پیس کر ملا لیں۔ ساتھ ہی سرکہ، نمک، مرچ، سلاڈ، الذاکونگ آئل اور رائی ڈال کر خوب ملا لیں اور ایک گھنٹہ کے لیے پڑا رہنے دیں۔ اب گوشت کو دھیمی میں ڈال کر جیسی آٹھ پر رکھ دیں۔ گل جائے تو چومنا بند کر دیں۔ پسندے ایک ڈش میں رکھ کر تقریباً دس منٹ کے لیے ادون

میں رکھ دیں۔ آلو منہ اور ٹماٹر کو اہال کر پکا سا فراٹی کر لیں۔ اسٹیک کے چاروں طرف آلو سے کول یا لمبو ترے لگا لیں۔ اور منہ اور ٹماٹر بھی کات کر سجا دیں۔

326- کریمی مٹن سوپ

2 چمچ	❖)❖	الذاکھی
دو پیالی	❖)❖	گوشت کی بھنی
ڈیڑھ پیالی	❖)❖	دودھ یا کریم
ڈیڑھ چمچ	❖)❖	کارن فلور
ایک پیالی (بھنی ہوئی)	❖)❖	بھریاں
ایک چوتھائی چمچ	❖)❖	نمک
دو چمچ	❖)❖	کالی مرچ

بھنی کریم کر کے بھریاں حل لیں۔ بھنی نمک اور کالی مرچ ڈال دیں۔ کارن فلور دودھ میں گھول لیں۔ ایک پیالی بھنی روہ جائے تو دودھ ڈال دیں۔ ہلکی آنچ پر پکائیں۔ گاڑھا ہونے پر اتار لیں۔ لیجئے مزید اور سوپ تیار ہے۔

327- چکن کارن اونین سوپ

آدھ کلو	❖)❖	مرغ
ایک پیالی	❖)❖	کھئی کے دانے
2-2 عدد	❖)❖	پیاز، لہسن
ایک کلو	❖)❖	ادرک
2 چمچ	❖)❖	الذاکوئنگ آئل
12 دانے	❖)❖	رائی
آدھ آدھ چمچ	❖)❖	ال مرچ، کالی مرچ، جینی
ایک چمچ	❖)❖	سرکہ
2 عدد	❖)❖	اندے
2 چمچ	❖)❖	کارن فلور

تھوڑا سا پانی میں پیاز، نمک، لہسن اور ادرک ڈال کر مرغ ابالیں۔ جب پیالی بھنی روہ جائے تو بھریاں نکال کر ریشہ ریشہ کر لیں۔ اب تیل میں کھئی کا دلیہ بھون

لیں اور اس میں بخنی مرغی کا گوشت نمک چینی رائی اور کالی مرچ ڈال کر خوب پکائیں۔
کارن فلور بھی توڑے پر ہلکا سا بھون کر شامل کر دیں۔ دو انڈے پیسٹ کرنا مارنے سے
پیلے ملا دیں۔ چولہا بند کر دیں۔ سرے میں سرخ مرچ (پسی ہوئی) رائی کے دانے اور 2
چٹنی نمک ڈال دیں اور سوپ کو اس چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

328- مٹر، انڈے اور مرغ کا سوپ

مرغ کا گوشت	❖)(❖	2 پیالی (باریک ٹکڑے)
مٹر کے دانے	❖)(❖	ایک پیالی
سرکہ	❖)(❖	ایک چمچ
ادرک پیاز لہسن	❖)(❖	آدھا آدھا چمچ
کالی مرچ نمک	❖)(❖	آدھ
کارن فلور ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	ایک ایک چمچ
انڈے	❖)(❖	2 عدد

کارن فلور کو کوکنگ آئل میں بھون لیں۔ گوشت میں تھوڑا پانی ڈال کر پکے رکھ
دیں۔ اس میں ادرک لہسن پیاز نمک اور کالی مرچ ڈال دیں۔ جب 4 پیالی پانی رہ
جائے تو مٹر کارن فلور اور سرکہ بھی شامل کر دیں۔ اس کے بعد امار لیں۔ اب انڈے
چھتیں اور سوپ میں ڈال کر دو منٹ کے لیے پوٹھے پر رکھیں۔

329- میٹ اینڈ ویجی ٹیبل سوپ

بکری کا گوشت	❖)(❖	آدھ کلو
گاجر، شلجم	❖)(❖	2-2 عدد
پیاز	❖)(❖	2 عدد
مٹر	❖)(❖	ایک پوتھائی پیالی
لہسن	❖)(❖	4 جوئے
نمک کالی مرچ کارن فلور	❖)(❖	آدھا آدھا چمچ
دار چینی ادرک	❖)(❖	ایک ایک ٹکڑا
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	ایک چمچ

گوشت سبزی لہسن ادرک پیاز نمک کالی مرچ اور دار چینی ملا لیں اور ان

چیزوں میں سے دو گھنا پانی ڈال کر پوٹھے پر چڑھا دیں۔ ایک حصہ پانی رہ جائے تو اتار کر پھلتی میں چھان لیں۔ اب کوکنگ آئل گرم کریں اور اس میں کارن فلوور بھون کر سوپ میں شامل کر دیں۔ 5 منٹ پکا کر اتار لیں۔ لیجئے مزید اس سوپ تیار ہے۔

330- چکن اینڈ نوڈل سوپ

مرغ کا گوشت	❖❖❖	2 پیالی
لہسن، ہری پیاز اور ک	❖❖❖	آدھا آدھا چمچ
سویا ساس، چلی ساس	❖❖❖	آدھا آدھا چمچ
چینی	❖❖❖	ایک چمچ
نوڈلز	❖❖❖	آدھی پیالی

گوشت میں 8 پیالی پانی ڈال کر ابلنے رکھ دیں۔ اس میں لہسن، پیاز اور ادک ملا دیں۔ چھ پیالی پانی رہ جائے تو نوڈلز ڈال دیں اور چینی ملا کر خوب پکائیں۔ نوڈلز گل جائیں تو اتار لیں اور چلی ساس اور سویا ساس ملا دیں۔ حسب خواندہ نمک چھڑکیں۔

331- ٹماٹو، چکن اینڈ ایک سوپ

مرغ کا گوشت	❖❖❖	ایک پیالی
ٹماٹر کا رس	❖❖❖	2 پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل، کارن فلوور	❖❖❖	2:2 چمچ
ہری پیاز، لہسن	❖❖❖	ایک ایک چمچ
چینی، نمک، کالی مرچ	❖❖❖	ایک ایک چمچ
اندے	❖❖❖	3 عدد (ہارڈ بوائڈ)
پانی	❖❖❖	3 پیالی

پانی میں گوشت ڈال کر ابلنے رکھ دیں۔ پیاز، لہسن، نمک اور چینی ملا دیں۔ پانی آدھا رہ جائے تو ٹماٹر کا رس اور کالی مرچ شامل کر کے پکائیں۔ اب کوکنگ آئل میں کارن فلوور بھون کر شامل کر دیں۔ اندوں کے قتلے کات کر پیالے میں رچھیں۔ اوپر سے سوپ ڈال دیں۔

332- چیز، پوٹیتو اینڈ کریم سوپ

آلو پیاز	❖❖❖	ایک ایک عدد
----------	-----	-------------

ایک چوتھائی پیالی	❖)❖	گاجر
4 پیالی	❖)❖	پانی
ایک ایک پیالی	❖)❖	گوشت بنیز کریم
آدھ آدھ	❖)❖	نمک کالی مرچ
ایک چوتھائی پیالی	❖)❖	منر کے دانے

سبز یوں میں تھوڑا پانی اور پیاز ڈال کر ہلکی آگ پر پکے رکھ دیں۔ اس میں گوشت کے باریک ٹکڑے شامل کر کے 20 منٹ پکائیں۔ نمک اور کالی مرچ اور بنیز کے ٹکڑے بھی ملا دیں۔ آخر میں کریم ڈال کر اٹار لیں۔

333- چائینیز بینز مٹن سوپ

2 پیالی (اٹلے ہوئے)	❖)❖	منر کے دانے
ایک ایک	❖)❖	ڈالدا کچی کارن فلوئور
آدھا آدھا	❖)❖	نمک کالی مرچ
ایک چمکی	❖)❖	اجینو موٹو
ایک ایک پیالی	❖)❖	دودھ کریم مرچ کا گوشت
2 پیالی	❖)❖	پانی

تھی گرم کریں۔ اس میں کارن فلوئور بھون کر ملا لیں۔ نمک کالی مرچ اور اجینو موٹو بھی ملا دیں۔ پھر پانی ڈال کر پکے رکھ دیں۔ اب مرچ کا گوشت ملائیں اور پکے دیں۔ تھوڑی دیر بعد دودھ ڈال دیں۔ کریم خوب پھینیں اور دھس میں سوپ نکال کر کریم اوپر سے ڈال دیں۔ نیچے لہیڈ چائینیز سوپ تیار ہے۔